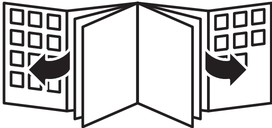
Register your product and get support at

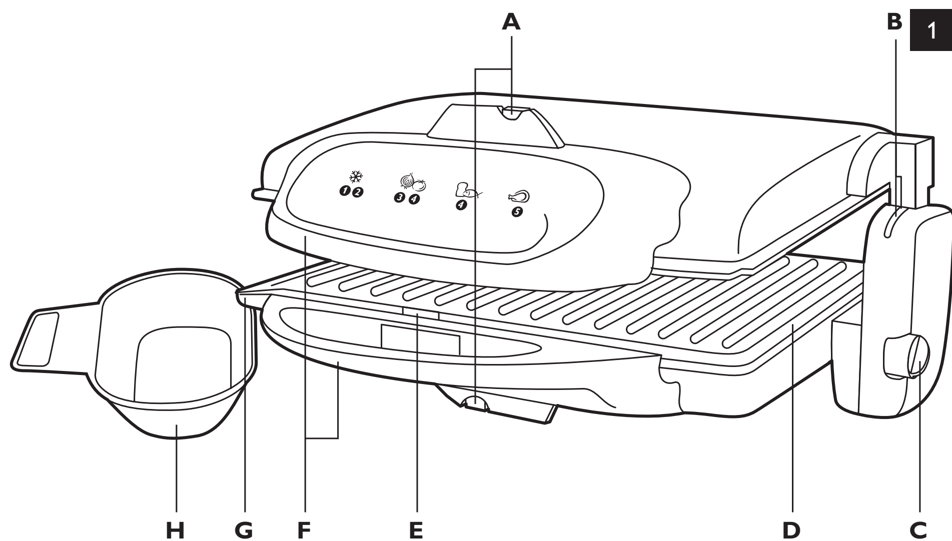
www.philips.com/welcome

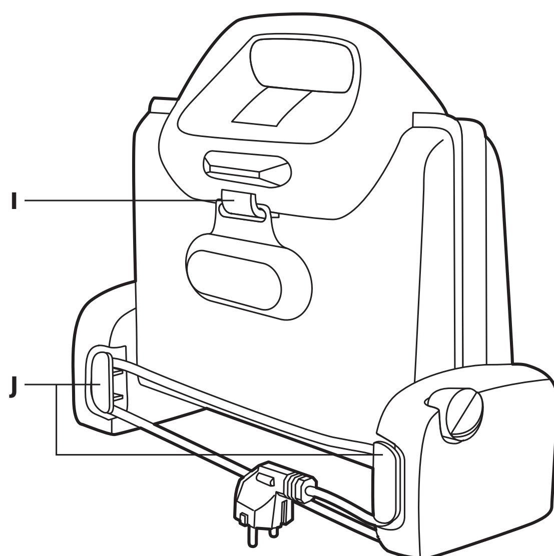
HD4407



PHILIPS




A
B
1
H
G
F
E
D
C


I
J

HD4407

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

A Fold-out feet
B Temperature light
C Temperature control
D Removable grilling plate
E Fixing clip of grilling plate
F Cool-touch handgrips
G Drainage groove
H Grease tray (2 pcs)
I Storage hook for grease trays
J Cord storage facility

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Do not immerse the appliance or the mains cord in water or any other liquid.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the appliance operate unattended.

Caution

- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Always preheat the plates before you put any food between them.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating.
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the plates, clean the appliance or put it away.
- Never touch the plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.
- Make sure you reassemble the plates properly after you have removed them.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.

- Never connect this appliance to an external timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

Electromagnetic field (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

1. **Remove the insert between the grilling plates and remove any stickers.**
2. **Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.**
3. **Clean the plates thoroughly (see chapter 'Cleaning').**

Note: The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.

Using the appliance

Sloped and horizontal use

- The grilling surface can be used both sloped and horizontally.
- The standard grilling position is the sloped position. In this position, the fat or juice that comes out of the food runs off the plates into the grease tray or trays.
- The appliance is fitted with fold-out feet. When you fold out these feet, you can put the grilling plates in horizontal position. Use this position to prepare low-fat ingredients such as fruit and vegetables that slide down the plates easily when the plates are in sloped position. Also use the horizontal position to prepare marinated food, to prevent the marinade from running off the plates. (Fig. 2)

Three grilling positions

- Contact grill position (Fig. 3)

This position is especially suitable for quick high-temperature grilling on both sides (rump steaks, hamburgers etc.) and for making toasted sandwiches or paninis.

Note: Both grilling plates are in contact with the food.

- Gratin grill position (Fig. 4)

This is the ideal position to grill and cook au gratin at the same time. The gratin grill position is also suitable for the preparation of all kinds of 'open' toasts, e.g. with egg, tomato, peppers and/or onion rings covered with cheese.

Note: The upper grilling plate must not touch the food.

- Party grill position (Fig. 5)

In this position, the health grill offers a large grilling surface for the preparation of all kinds of snacks, such as shashlik, satay, vegetables, fruits etc.

1. **Fully unwind the cord from the storage facility in the hinges of the appliance (Fig. 6).**
2. **Make sure the grill is closed (Fig. 7).**
3. **Put the plug in the wall socket.**
4. **Turn the temperature control to the temperature setting that is appropriate for the ingredients to be grilled. See the table at the end of this booklet.**

◗ **The temperature light goes on to indicate that the grill is heating up.**

Never let the appliance operate unattended.

5 Wait until the temperature light goes out and then open the grill to put the ingredients on the plate or plates.

Be careful: the grilling plates are hot.

- Contact grill and gratin grill positions: open the grill halfway (Fig. 8).
- Party grill position: open the grill halfway and pull the upper grilling plate up to its highest position (1). Then put the grill in open position (2) (Fig. 9).

6 If the grill is in sloped position, place the grease tray or trays under the drainage groove to collect fat or juice.
- Contact grill and gratin grill positions: place one grease tray underneath the drainage groove of the bottom grilling plate (Fig. 10).
- When you grill ingredients that contain a lot of fat or juice with the grill in horizontal position, you may also need to place the grease tray/trays in order to prevent fat or juice from dripping on the surface on which the grill stands.
- Party grill position: use both grease trays. Place one tray underneath the drainage groove of each grilling plate (Fig. 11).

7 Place the ingredients on the grilling plate or plates (Fig. 12).
For an optimal result, place the ingredients in the centre of the plate or plates.
The grilling time depends on the type of ingredients, their thickness and your personal taste. See the table at the end of this booklet for recommended grilling times.

Note: During the grilling process, the temperature light goes on and off from time to time. This means that the health grill adjusts the grilling temperature to the preset position.
- Contact grill position: put the food in the middle of the lower grilling plate.
- Gratin grill position: put the food in the middle of the lower grilling plate.
- Party grill position: spread the food on top of the grilling surface. Turn the food from time to time with a wooden or plastic spatula.

8 Close the grill (only for contact grill and gratin grill positions).
- Contact grill position: lower the upper plate carefully onto the ingredients. The upper plate now rests on the food. In this way, the food is grilled evenly on both sides (Fig. 13).
- Gratin grill position: pull the upper grilling plate up to its highest position (1) and then put it in horizontal position (2). The upper grilling plate must not touch the food (Fig. 14).

9 Open the appliance when the required grilling time has elapsed (only for contact grill and gratin grill positions).

10 Remove the food.
Use a wooden or plastic spatula to remove the food from the appliance. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

11 If you want to grill another batch of food, remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper.

12 Wait until the temperature light goes out before you put the food on the plate or plates.

Grilling times

At the end of this booklet, you find a table with ingredients you can prepare with the health grill. The table shows which temperature to select, how long the food has to be grilled and the appropriate position of the grill. The time necessary to preheat the appliance is not included in the indicated grilling time.
The grilling time and temperature depend on the type of food that is prepared (e.g. meat), its thickness and its temperature and also on your own taste. See also the indications on the health grill.

Note: During the grilling process, the temperature light goes on and off from time to time. This means that the health grill adjusts the grilling temperature to the preset position. When this happens, you can simply continue grilling.

Tips

- Lightly grease the food to be grilled with a little butter or oil. This prevents excess butter or oil from smoking.
- The health grill is unsuitable for grilling breadcrumbed food.
- Sausages tend to burst when you grill them. To prevent this, punch a few holes in them with a fork.
- For the best result, make sure the pieces of meat you use are not too thick (approx. 1.5cm).
- Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat.
- When you prepare satay, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (position 5). Then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done.
- You can also use the health grill as a thermostatically controlled hotplate, which automatically keeps your dishes at the required temperature. Put the appliance in the party grill position and set the temperature control to position 2 or 3. Cover the grilling plates with aluminium foil with the shiny side facing upwards. (Fig. 15)
- If you want to defrost frozen food, put the appliance in the gratin grill position, wrap the frozen food in aluminium foil. Set the temperature control to position 1 or 2. The defrosting time depends on the weight of the food.

Cleaning

Never use abrasive cleaning agents and materials, as this damages the non-stick coating of the plates.

Never immerse the appliance in water.

1 **Unplug the appliance and let it cool down.**

2 **Remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper before you remove the plates.**

3 **Remove the grilling plates (Fig. 16).**
To remove the plates, press on the fixing clips on the appliance and then lift the plates out of the appliance.

4 **Clean the grilling plates and grease trays with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher (Fig. 17).**
Soak the grilling plates in hot water for five minutes with some washing-up liquid to remove residues. This loosens any caked food or grease.

5 **Dry the grilling plates and reassemble them (Fig. 18).**
- Put the appliance in the party grill position.
- Place the rear edge of the grilling plates on the appliance (1). Lower the plates onto the appliance and press them down under the fixing clip (2).

6 **Close the grill.**

7 **Clean the outside of the appliance with a damp cloth.**

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 19).

Storage

1 Wind the cord around the storage facility in the hinges of the appliance. (Fig. 20)

2 Nest the grease trays and attach them to the storage hook on the bottom of the appliance. (Fig. 21)

3 Store the appliance in upright position in a safe and dry place.

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country or online at www.philips.com.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The plug is not properly inserted in the wall socket.	Put the plug properly in the wall socket.
	The socket to which the appliance is connected is not live.	Check if the power supply works. If it works, plug in another appliance to check if the socket is live.
	The mains cord is damaged.	If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
The appliance produces some smoke.	The first few times you use the appliance, it may produce some smoke.	This is normal. After you have used the appliance a few times, the appliance stops producing smoke.
	The set grilling temperature is too high for the ingredients you are grilling.	See the table at the end of this booklet for the appropriate temperature setting for various types of food.
	Food or grease has caked onto the grilling plates.	Carefully clean the grilling plates after each use.
The food is not properly grilled.	You have set a too low temperature setting or you have not grilled the food long enough.	Set a higher temperature setting and/or grill the food for a longer time. See the table at the end of this booklet for the appropriate temperature setting and grilling time for various types of food.
The food is grilled too darkly.	You have set a too high temperature setting or you have grilled the food too long.	Set a lower temperature setting and/or grill the food for a shorter time. See the table at the end of this booklet for the appropriate temperature setting and grilling time for various types of food.

Problem	Possible cause	Solution
During grilling, fat or juice drips onto the surface on which the appliance stands.	You have not put the grease tray/ trays under the drainage groove/ grooves.	Place the grease tray/trays under the drainage groove/grooves.
	You have grilled ingredients that contain a lot of fat or juice with the grill in horizontal position without putting the grease tray/trays under the drainage groove/grooves.	Place the grease tray/trays under the drainage groove/grooves.
Ingredients (e.g. cheese) stick to the upper grilling plate.	You have prepared au gratin dishes or open toasts with the appliance in contact grill position.	Only prepare au gratin dishes and open toasts at the gratin grill position.

Увод

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес www.philips.com/welcome.

Общо описание (фиг. 1)

A Сгъваеми крачета
B Светлинен температурен индикатор
C Температурен регулатор
D Подвижна плоча за печене
E Щипка за закрепване на плочата за печене
F Хладни дръжки
G Канал за отцеждане
H Тавичка за мазнина (2 бр.)
I Скоба за окачване на тавичките за мазнина
J Приспособление за прибиране на кабела

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Не потапяйте уреда или захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

Предупреждение

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора с намалени физически усещания или умствени недостатъци или без опит и познания, включително деца, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Не оставяйте захранващия шнур да виси през ръба на масата или стойката, на която е поставен уредът.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.

Внимание

- Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт.
- Слагайте уреда върху равна, стабилна повърхност с достатъчно свободно пространство около него.
- Винаги затопляйте предварително плочите, преди да слагате храна между тях.
- Достъпните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Внимавайте за пръски от мазнина, когато печете тлъсто месо или колбаси.
- Винаги изключвайте уреда от захранващата мрежа след употреба.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.
- Оставяйте уреда да изстине напълно, преди да сваляте плочите, да почиствате уреда или да го прибирате.
- Никога не докосвайте нагревателните плочи с остри или абразивни предмети, тъй като това ще повреди незалепващото покритие.

- В случай че сте сваляли плочите, проверете дали са монтирани отново добре, преди да използвате уреда.
- Този уред е предназначен само за обикновени битови цели. Той не е предназначен за използване на места, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми или други работни помещения, нито за използване от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и други жилищни помещения.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ или система за дистанционно управление.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Преди първата употреба

1 **Извадете вложката между плочите за печене и свалете всички лепенки.**

2 **Избършете външността на уреда с влажна кърпа.**

3 **Почистете плочите обстойно (вж. раздел “Почистване”).**

Забележка: Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.

Използване на уреда

Използване хоризонтално и под наклон

- Повърхността за печене може да се използва както в хоризонтално положение, така и под наклон.
- Стандартното положение за печене е под наклон. В това положение мазнината или сокът, които излизат от храната, изтичат извън плочите в тавичката или тавичките за мазнина.
- Уредът е снабден със сгъваеми крачета. Когато разгънете тези крачета, можете да поставите плочите за печене в хоризонтално положение. Това положение се използва за приготвяне на съставки с малко мазнина, например плодове и зеленчуци, които биха могли лесно да се плъзнат по плочите, когато са в наклонено положение. Използвайте хоризонталното положение и за приготвяне на мариновани храни, за да не се оттича марината извън плочите. (фиг. 2)

Три положения за печене

- Положение за контактно печене (фиг. 3)

Това положение е особено удобно за бързо печене от двете страни при висока температура (рамстек, хамбургери и др.) и за печени сандвичи или панини.

Забележка: И двете плочи за печене са в контакт с храната.

- Положение за печене със заливки (фиг. 4)

Това е идеалното положение за печене и готвене на огретен едновременно. Положението за печене със заливка е подходящо и за приготвяне на всички видове “открити” сандвичи, например с яйце, домат, чушки и/или кръгчета лук, покрити със сирене.

Забележка: Горната плоча за печене не трябва да се докосва до храната.

- Положение за печене “парти” (фиг. 5)

В това положение здравословният грил предлага голяма повърхност за печене за

приготвянето на всички видове бързи храни, например шашлик, сатай, зеленчуци, плодове и др.

1 **Развийте докрай кабела от приспособлението за прибирането му в пантите на уреда (фиг. 6).**

2 **Проверете дали грилът е затворен (фиг. 7).**

3 **Включете щепсела в контакта.**

4 **Завъртете регулатора на температурата на положение, съответстващо на съставките, които ще се пекат. Вж. таблицата накрая на тази книжка.**

- **Температурният индикатор светва, за да покаже, че грилът се нагрява.**

Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.

5 **Изчакайте, докато температурният индикатор изгасне, и след това отворете грила, за да поставите съставките върху плочата или плочите.**

Внимавайте - плочите за печене са горещи.

- Положения за контактно печене и печене със заливки: отворете грила до половината (фиг. 8).
- Положение за печене "парти": отворете грила до половината и издърпайте плочата за печене до най-високото положение (1). След това поставете грила в отворено положение (2) (фиг. 9).

6 **Ако грилът е в наклонено положение, поставете тавичката или тавичките за мазнина под канала за отцеждане, за да се събира мазнината или сокът.**

- Положения за контактно печене и печене със заливки: поставете една тавичка за мазнина под канала за отцеждане на долната плоча за печене (фиг. 10).
- Когато печете съставки, които съдържат много мазнина или сок, при грил в хоризонтално положение, може да е необходимо и да поставите тавичката/тавичките за мазнина, за да не допуснете капене на мазнина или сок върху повърхността, на която е поставен грилът.
- Положение за печене "парти": използвайте и двете тавички за мазнина. Поставете по една тавичка под канала за отцеждане на всяка плоча за печене (фиг. 11).

7 **Поставете съставките върху плочата или плочите за печене (фиг. 12).**

За да постигнете оптимални резултати, поставяйте съставките в средата на плочата или плочите.

Времето за печене зависи от типа на съставките, дебелината им и личните вкусове. Вж. таблицата накрая на тази книжка за препоръчваните времена на печене.

Забележка: По време на процеса на печене, температурният индикатор се включва и изключва. Това означава, че здравословният грил регулира температурата на печене на зададеното положение.

- Положение за контактно печене: поставяйте храната в средата на долната плоча за печене.
- Положение за печене със заливки: поставяйте храната в средата на долната плоча за печене.
- Положение за печене "парти": разпределяйте храните върху повърхността за печене. От време на време обръщайте храните с дървена или пластмасова лопатка.

8 **Затворете грила (само за положения за контактно печене и печене със заливки).**

- Положение за контактно печене: поставете горната плоча внимателно върху съставките. Сега горната плоча е върху храната. По този начин храната се пече равномерно и от двете страни (фиг. 13).

- Положение за печене със заливки: издърпайте горната плоча за печене до най-високо положение (1), а след това я поставете в хоризонтално положение (2). Горната плоча за печене не трябва да се допира до храната (фиг. 14).

9 **Отворете уреда, когато изтече необходимото време за печене (само за положения за контактно печене и печене със заливки).**

10 **Извадете храната.**

Използвайте дървена или пластмасова лопатка, за да вадите печените храни от уреда. Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори.

11 **Ако искате да печете следваща порция храна, отстранете с парче кухненска хартия излишната мазнина от плочите.**

12 **Изчакайте, докато температурният индикатор изгасне, преди да поставите храната върху плочата или плочите.**

Времена за печене

Накрая на тази книжка ще намерите таблица със съставките, които можете да приготвите със здравословния грил. В таблицата е показано каква температура да избирате, колко време трябва да се пече храната и съответното положение на грила. Времето, необходимо за предварително загряване на уреда, не е включено в посоченото време на печене.
Времето и температурата за печене зависи от типа на приготвяната храна (напр. месо), дебелината и температурата й, а също и от личния вкус. Вж. също указанията върху здравословния грил.

Забележка: По време на процеса на печене, температурният индикатор се включва и изключва. Това означава, че здравословният грил регулира температурата на печене на зададеното положение. Когато това се случи, можете просто да продължите печенето.

Полезни съвети

- Намажете леко храната, която ще се пече, с малко масло или олио. Така излишното масло или олио няма да пуши.
- Този здравословен грил не е подходящ за печене на панирана храна.
- Колбасите могат да изгорят, когато ги печете. За да не допуснете това, пробийте с вилица няколко дупки по тях.
- За най-добър резултат гледайте парчетата месо, които използвате, да не са твърде дебели (прибл. 1,5 см).
- Прясното месо се изпича по-добре от замразеното или размразено месо.
- Когато приготвяте сатай, пиле, свинско или телешко, първо запечете месото на висока температура (положение 5). След това задайте температурния регулатор на едно положение по-ниско и печете храната, докато стане готова.
- Можете да използвате здравословния грил и като нагревателна плоча с термостат, която автоматично поддържа ястията ви при необходимата температура. Нагласете уреда в положение за печене парти и задайте регулатора на температурата на положение 2 или 3. Покрийте плочите за печене с алуминиево фолио с блестящата страна нагоре. (фиг. 15)
- Ако искате да размразявате замразена храна, поставете уреда в положение за печене със заливки и увийте замразената храна в алуминиево фолио. Задайте регулатора на температурата на положение 1 или 2. Времето на размразяване зависи от теглото на храната.

Почистване

Никога не използвайте абразивни миещи препарати и материали, тъй като това поврежда незалепващото покритие на плочите.

Никога не потапяйте уреда във вода.

1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.

2 Отстранете с парче кухненска хартия излишната мазнина от плочите, преди да ги свалите.

3 Свалете плочите за печене (фиг. 16).

За да свалите плочите, натиснете щипките за закрепване на уреда и после повдигнете плочите извън уреда.

4 Измийте плочите за печене и тавите за мазнина с мека кърпа или гъба в гореща вода с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина (фиг. 17).

Натопете плочите за печене в гореща вода за пет минути с малко миещ препарат, за да отстраните остатъците. С това спечената храна или мазнина ще омекне.

5 Подсушете плочите за печене и ги сглобете отново (фиг. 18).

- Поставете уреда за положение за печене парти.
- Поставете задния ръб на тавичките за печене върху уреда (1). Свалете плочите върху уреда и ги натиснете под щипката за закрепване (2).

6 Затворете грила.

7 Почистете външността на уреда с влажна кърпа.

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 19).

Съхранение

1 Навийте кабела около приспособлението за прибиране в пантите на уреда. (фиг. 20)

2 Вкарайте една в друга тавичките за мазнина и ги закрепете към скобата за прибиране на дъното на уреда. (фиг. 21)

3 Съхранявайте уреда в изправено положение на безопасно и сухо място.

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес **www.philips.com** или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата държава (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата държава няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на този уред. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на долните указания, свържете се с Центъра за обслужване на потребители във вашата държава или онлайн на www.philips.com.

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи.	Щепселът не е добре поставен в контакта.	Поставете щепсела правилно в контакта.
	В контакта, в който е включен уредът, няма напрежение.	Проверете дали работи електроснабдяването. Ако има ток, включете друг уред, за да проверите дали работи контактът.
	Захранващият кабел е повреден.	Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
От уреда излиза дим.	Първите няколко пъти, когато използвате уреда, може да излезе малко дим.	Това е нормално. След като използвате уреда няколко пъти, той престава да изпуска дим.
	Зададената температура на печене е твърде висока за съставките, които печете.	Вижте таблицата в края на тази книжка за подходящата настройка на температурата за различните типове храна.
	Има спечена храна или мазнина върху плочите за печене.	Внимателно почиствайте плочите за печене .след всяка употреба.
Храната не се опича добре.	Задали сте прекалено ниска настройка на температурата или продуктите не са печени достатъчно дълго.	Задайте по-висока настройка на температурата и/или печете храната по-дълго време. Вж. таблицата накрая на тази книжка за подходящата настройка на температурата и времето за печене за различните видове храни.
Храната се опича прекалено силно.	Задали сте прекалено висока настройка на температурата или продуктите са печени твърде дълго.	Задайте по-ниска настройка на температурата и/или печете храната по-кратко време. Вж. таблицата накрая на тази книжка за подходящата настройка на температурата и времето за печене за различните видове храни.
По време на печене върху повърхността, на която е поставен уредът, се стича мазнина или сок.	Не сте поставили тавичката/тавичките за мазнина под канала/каналите за отцеждане.	Поставете тавичката/тавичките за мазнина под канала/каналите за отцеждане.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Поставени са за печене съставки, които съдържат много мазнина или сок при грил в хоризонтално положение, без да има поставена тавичка/тавички за мазнина под канала/каналите за отцеждане.	Поставете тавичката/тавичките за мазнина под канала/каналите за отцеждане.
Съставките (напр. кашкавал) залепват за горната плоча за печене.	Приготвяте ястия със заливки или открити сандвичи в положение за контактно печене на грила.	Ястия със заливки и открити сандвичи трябва да се приготвят само в положение за печене със заливки.

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis (Obr. 1)

A Rozkládací nožičky
B Kontrolka teploty
C Řízení teploty
D Vyjímatelná grilovací deska
E Svorka pro upevnění grilovací desky
F Rukojeti chladné na dotek
G Odkapávací drážka
H Nádobka na tuk (2 kusy)
I Háček pro uložení nádobek na tuk
J Držák pro uložení kabelu

Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Přístroj ani síťovou šňůru neponořujte do vody či jiné kapaliny.

Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nenechávejte přívodní kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Síťový kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.

Upozornění

- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Přístroj umístěte na rovnou a stabilní podložku a ponechte v blízkosti přístroje dostatek volného místa.
- Před vložením jídla dbejte na to, aby byly desky vždy předehřáté.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Při grilování tučného masa nebo uzenek dávejte pozor na vystřikující tuk.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte.
- Před vyjmutím topných desek, čištěním nebo uložením přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
- Desek se nikdy nedotýkejte ostrými ani abrazivními předměty, protože by mohlo dojít k poškození jejich nepřilnavého povrchu.
- Ujistěte se, že jste desky po vyjmutí správně složili.

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné domácí používání. Není určen pro používání v prostředích jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláří nebo farem nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroje není určen ani pro používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a ani jiných ubytovacích zařízeních.
- Nevystavujte se nebezpečným situacím a nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači ani systému dálkového ovládání.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.

Elektromagnetické pole (EMF)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Před prvním použitím

1 **Vyjměte vložku umístěnou mezi grilovacími deskami a sejměte všechny nálepky.**

2 **Vnější povrch přístroje čistěte pouze navlhčeným hadříkem.**

3 **Desky čistěte důkladně (viz kapitola ‚Čištění‘)**

Poznámka: Po prvním použití může přístroj mírně kouřit. To je zcela normální jev.

Použití přístroje

Použití v nakloněné a horizontální poloze

- Grilovací povrch lze používat jak v nakloněné, tak v horizontální poloze.
- Nakloněná poloha se využívá jako standardní poloha při grilování. V této poloze tuk nebo šťáva vytékají z jídla na desky a z nich stékají do nádobky nebo do nádobek na tuk.
- Přístroj je vybaven rozkládacími nožičkami. Když tyto nožičky rozložíte, můžete grilovací desky umístit do horizontální polohy. Používejte tuto polohu pro přípravu nízkotučných surovin, např. ovoce nebo zeleniny, které by mohly v nakloněné poloze z desek snadno sklouznout. Horizontální polohu používejte rovněž pro přípravu pokrmů naložených v marinádě, aby nedocházelo ke stékání marinády z desek. (Obr. 2)

Tři grilovací polohy

- Kontaktní grilovací poloha (Obr. 3)

Tato poloha se hodí především pro rychlé grilovaní z obou stran při vysokých teplotách (rumpsteaky, hamburgery atd.) a pro přípravu zapékaných sendvičů nebo panini.

Poznámka: Obě grilovací desky jsou v kontaktu s potravinami.

- Gratinovací grilovací poloha (Obr. 4)

Tato poloha je ideální, pokud chcete potraviny současně grilovat i gratinovat. Gratinovací grilovací poloha je rovněž vhodná pro přípravu všech druhů ‚otevřených‘ toastů, např. s vejcem, rajčetem, paprikami a/nebo cibulových kroužků se sýrem.

Poznámka: Horní grilovací deska se nesmí dotýkat potravin.

- Večírková grilovací poloha (Obr. 5)

V této poloze můžete využít velký grilovací povrch pro přípravu různých druhů snacků, např. šašliku, satay, zeleniny, ovoce atd.

1 **Zcela rozviňte kabel z držáku pro uložení umístěném v závěsech přístroje (Obr. 6).**

2 **Ujistěte se, že je gril zavřený (Obr. 7).**

3 **Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.**

4 Otáčejte regulátorem teploty a nastavte teplotu vhodnou pro potraviny, které budete grilovat. Další informace najdete v tabulce na konci tohoto návodu.
- Rozsvítí se kontrolka oznamující, že se gril zahřívá.

Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.

5 Počkejte, až kontrolka teploty zhasne a poté otevřete gril a vložte potraviny na desku nebo na desky.

Pozor, grilovací desky jsou horké.

- V kontaktní a gratinovací poloze otevřete gril do poloviny (Obr. 8).
- Ve večírkové poloze otevřete gril do poloviny a vytáhněte grilovací desku do nejvyšší polohy (1). Poté gril otevřete (2) (Obr. 9).

6 **Pokud je gril v nakloněné poloze, umístěte nádobku nebo nádobky na tuk pod odkapávací drážku pro zachycení tuku nebo šťávy.**
- Pokud je gril v kontaktní a gratinovací grilovací poloze, umístěte jednu nádobku na tuk pod odkapávací drážku umístěnou ve spodní části grilovací desky (Obr. 10).
- Pokud grilujete potraviny obsahující velké množství tuku nebo šťávy v horizontální poloze, je možné, že budete muset použít nádobku/nádobky na tuk, aby nedošlo ke odkapávání tuku nebo šťávy na povrch, na kterém je gril umístěn.
- Ve večírkové poloze se používají obě nádobky na tuk. Umístěte jednu nádobku pod odkapávací drážku na každé z grilovacích desek (Obr. 11).

7 Položte potraviny na grilovací desku nebo desky (Obr. 12).
Abyste docílili optimálního výsledku, umístěte potraviny do středu desky nebo desek.
Doba grilování je závislá na typu potravin, jejich tloušťce a vaší osobní chuti. Informace o doporučených dobách grilování naleznete v tabulce na konci tohoto návodu.

Poznámka: Během grilování se kontrolka teploty občas rozsvítí a zhasne. Znamená to, že gril nastavuje teplotu grilování do přednastavené polohy.
- V kontaktní grilovací poloze položte potraviny na střed spodní grilovací desky.
- V gratinovací grilovací poloze položte potraviny na střed spodní grilovací desky.
- Ve večírkové grilovací poloze rozprostřete potraviny na horní část grilovacího povrchu. Potraviny občas otočte pomocí dřevěné nebo plastové obracečky.

8 Zavřete gril (pouze v kontaktní a gratinovací grilovací poloze).
- V kontaktní grilovací poloze přibližujte horní desku opatrně k potravinám. Horní deska nyní leží na grilovaných potravinách. Tím dosáhnete rovnoměrného grilování obou stran potravin (Obr. 13).
- V gratinovací poloze vytáhněte horní grilovací desku do nejvyšší polohy (1) a poté ji umístěte do horizontální polohy (2). Horní grilovací deska se nesmí dotýkat potravin (Obr. 14).

9 Po uplynutí požadované doby grilování otevřete přístroj (pouze v kontaktní a gratinovací grilovací poloze).

10 Vyjměte potraviny.
K vyjmutí potravin z přístroje použijte dřevěné nebo plastové kleště. Nepoužívejte kovové ostré či drsné kuchyňské nástroje.

11 Pokud chcete pokračovat v grilování dalších potravin, odstraňte případné zbytky oleje z desek papírovou utěrkou.

12 Počkejte, až se rozsvítí kontrolka teploty a poté vložte potraviny na desku nebo na desky.

Doba grilování

Na konci tohoto návodu naleznete tabulku obsahující potraviny, které lze připravovat na tomto grilu. V tabulce jsou uvedeny informace o tom, jakou teplotu je třeba nastavit, jak dlouho je nutné potraviny grilovat a vhodné polohy grilu. Doba nutná k předehřátí desek není zahrnutá v uvedených dobách grilování.
Dobra grilování a teplota jsou závislé na typu připravovaných potravin (např. masa), jejich tloušťce a teplotě a rovněž na vaší chuti. Můžete rovněž použít informace uvedené na grilu.

Poznámka: Během grilování se kontrolka teploty občas rozsvítí a zhasne. Znamená to, že gril nastavuje teplotu grilování do přednastavené polohy. Pokud k tomu dojde, jednoduše pokračujte v grilování.

Tipy

- Potřete potraviny, které budete grilovat, trochou másla nebo oleje. Zabráníte tím kouření, které způsobuje přebytečné množství másla nebo oleje.
- Gril není vhodný pro grilování potravin obalených ve strouhance.
- Uzenky mají při grilování sklon praskat. Abyste tomu předešli, propíchněte je na několika místech vidličkou.
- Chcete-li dosáhnout co nejlepších výsledků, dbejte na to, aby připravované kousky masa nebyly příliš tlusté (asi 1,5 cm).
- Čerstvé maso poskytuje lepší výsledky než zmražené nebo rozmražené maso.
- Při přípravě satay, kuřecího, vepřového nebo telecího masa maso nejprve prudce opečte při vysoké teplotě (poloha 5). Potom nastavte regulátor teploty o jednu polohu níž a grilujte maso, dokud není hotové.
- Gril můžete rovněž používat jako termostaticky ovládanou teplou desku, která automaticky udržuje jídlo na požadované teplotě. Umístěte zařízení do večírkové grilovací polohy a nastavte regulátor teploty do polohy 2 nebo 3. Přikryjte grilovací desku hliníkovou fólií s lesklou stranou nahoru. (Obr. 15)
- Chcete-li rozmrazit zmražené jídlo, zabalte jej do hliníkové fólie a umístěte zařízení do gratinovací grilovací polohy Nastavte regulátor teploty do polohy 1 nebo 2. Doba rozmrazování závisí na hmotnosti jídla.

Čištění

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo materiály, neboť poškozují nepřilnavý povrch desek.

Přístroj neponořujte do vody.

1 Odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.

2 Než desky vyjmete, nejprve otřete papírovou utěrkou zbytky oleje.

3 Vyjměte grilovací desky (Obr. 16).
Chcete-li desky vyjmout, stiskněte upevňovací svorky na zařízení a poté desky zvedněte a vytáhněte je ze zařízení.

4 Měkkým hadříkem nebo houbou vyčistěte grilovací desku a nádobku na tuk v horké vodě s přídavkem mycího prostředku nebo v myčce (Obr. 17).
Namočte grilovací desky na pět minut do horké vody s přídavkem mycího prostředku, abyste odstranili zbytky potravin. Tím se uvolní zaschlé jídlo a mastnota.

5 Grilovací desky vysušte a vraťte je zpět (Obr. 18).
- Umístěte zařízení do večírkové grilovací polohy.
- Umístěte zadní hranu grilovacích desek na přístroj (1). Spouštějte desky na přístroj a zatlačte je směrem dolů pod upevňovací svorky (2).

6 Zavřete gril.

7 Vnější povrch přístroje čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrny určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 19).

Uskladnění

1 Kabel oviňte kolem držáku pro uložení umístěném v kloubu přístroje. (Obr. 20)

2 Vyjměte nádobky na tuk a připevněte je k háčku na uložení umístěného ve spodní části zařízení. (Obr. 21)

3 Zařízení skladujte ve svislé poloze na bezpečném a suchém místě.

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips **www.philips.com** nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Odstraňování problémů

V této kapitole jsou shrnuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, kontaktujte Středisko péče o zákazníky ve své zemi nebo nás můžete kontaktovat na webové stránce www.philips.com.

Problém	Možná příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není řádně zasunuta do síťové zásuvky.	Zasuňte zástrčku řádně do síťové zásuvky.
	Zásuvka, do níž byl přístroj zapojen, není funkční.	Zkontrolujte, zda je proud zapnutý. Pokud ano, zapojte do zásuvky jiný přístroj a zkontrolujte, zda je zásuvka funkční.
	Je poškozena síťová šňůra.	Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
Přístroj mírně kouří.	Při několika prvních použitích může přístroj mírně kouřit.	Je to normální jev. Tento jev obvykle po několika dalších použitích zmizí.
	Nastavená teplota grilování je příliš vysoká pro potraviny, které grilujete.	Informace o nastavení odpovídající teploty grilování pro různé typy potravin naleznete v tabulce na konci tohoto návodu.
	Na grilovacích deskách se zachytily zbytky potravin a mastnota.	Po každém použití grilovací desky důkladně očistěte.

Problém	Možná příčina	Řešení
Potraviny nejsou správně grilovány	Nastavili jste příliš nízkou teplotu grilování nebo jste potraviny negrilovali dostatečně dlouhou dobu.	Nastavte vyšší teplou a/nebo grilujte potraviny delší dobu. Informace o odpovídajícím nastavení teploty a doby grilování pro různé typy potravin naleznete v tabulce na konci tohoto návodu.
Grilované potraviny jsou příliš tmavé	Nastavili jste příliš vysokou teplotu grilování a nebo jste potraviny grilovali příliš dlouhou dobu.	Nastavte nižší teplou a/nebo grilujte potraviny kratší dobu. Informace o odpovídajícím nastavení teploty a doby grilování pro různé typy potravin naleznete v tabulce na konci tohoto návodu.
Během grilování tuk nebo šťáva stékají na povrch, na kterém je zařízení umístěno.	Je nutné umístit nádobku/nádobky na tuk pod odkapávací drážku/drážky.	Umístěte nádobku/nádobky na tuk pod odkapávací drážku/drážky.
	Grilovali jste potraviny obsahující velké množství tuku nebo šťávy v horizontální grilovací pozici, aniž byste umístili nádobku/nádobky na tuk pod odkapávací drážku/drážky.	Umístěte nádobku/nádobky na tuk pod odkapávací drážku/drážky.
Potraviny (např. sýr) se přilepily k horní grilovací desce.	Připravili jste gratinovaný pokrm nebo nezapékaný toast v kontaktní grilovací poloze.	Gratinované pokrmy a nezapékané toasty připravujte pouze v gratinovací grilovací poloze.

Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning tere tulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldkirjeldus (Jn 1)

A Lahtikäivad jalad
B Temperatuuri tuli
C Temperatuuriregulaator
D Eemaldatav grillimisplaat
E Grillimisplaadi kinnitusklamber
F Jahedad käepidemed
G Äravoolu soon
H Rasvakogumisnõu (2 tk)
I Rasvakogumisnõude hoiukonks
J Juhtmehoidiku pesa

Tähelepanu

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht

- Ärge kastke seadet või toitejuhet vette või muude vedelike sisse.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsiliste ja vaimsete puuetega isikud (lisaks lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhiseid.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest kaugemal.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.

Ettevaatust

- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Pange seade seisma tasasele ja kindlale pinnale ning jätke seadme ümber küllaldaselt vaba ruumi.
- Enne võileibade panemist küpsetusplaatide vahele eelsoojendage alati plaate.
- Seadme töötamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda.
- Olge hoolikad, et rasvase liha või vorstikeste grillimisel rasv ei pritsiks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- Laske seadmel korralikult maha jahtuda, enne kui eemaldate plaadid, pesete seadet või panete hoiule.
- Ärge kunagi puudutage plaate teravate või abrasiivsete esemetega, need võivad vigastada külgevõtmatut pinnakatet.
- Veenduge, et panete plaadid pärast eemaldamist uuesti korralikult kokku.
- Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult tavalistes kodustes tingimustes. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks nt poodide, kontorite, talumajapidamiste või muude töökeskkondade töötajate köögiruumides. Samuti pole seade mõeldud kasutamiseks hotellide, motellide, kodumajutuse või muude majutusliikide klientidele.

- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge kasutage seda seadet kunagi koos välise taimeri või kaugjuhtimispuldiga.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil, aga ka siis kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.

Elektromagnetiline väli (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval käibelolevate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Enne esmakasutamist

1 **Eemaldage grillimisplaatide vahelt vahetükk ja eemaldage kleebised.**

2 **Puhastage seadme välispind niiske lapiga.**

3 **Puhastage plaadid hoolikalt (vt ptk „Puhastamine”).**

Märkus: Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne nähtus.

Seadme kasutamine

Kaldus ja horisontaalne kasutamine

- Grillimispinda saab kasutada nii kaldus kui ka horisontaalselt.
- Tavaline grillimisasend on kaldus. Selles asendis voolab toidust eralduv rasv või mahl rasvakogumisnõusse või -nõudesse.
- Seade on varustatud lahtikäivate jalgadega. Kui need lahti tõmbate, saate panna grillimisplaadid horisontaalasendisse. Kasutage seda asendit madala rasvasisaldusega toiduainete, nt puu- ja köögivilja valmistamiseks, mis kaldus grillimisplaatidelt kergesti maha libisevad. Kasutage horisontaalasendit ka marinaadi väljavoolamise ärahoidmiseks marineeritud toidu valmistamisel. (Jn 2)

Kolm grillimisasendit

- Kontaktgrilliasend (Jn 3)

See asend sobib eriti kiireks kõrgtemperatuuriliseks kahepoolseks grillimiseks (romsteegid, hamburgerid jne) ja võileibade või itaaliapäraste võileibade röstimiseks.

Märkus: Mõlemad grillimisplaadid puutuvad kokku toiduga.

- Gratäängrilliasend (Jn 4)

See on ideaalne asend nii grillimiseks kui ka samaaegseks toidu valmistamiseks au gratin. Gratäängrilliasend sobib ka igat sorti riivitud juustuga ülepuistatud lahtiste, näiteks munaga, tomatiga, paprikaga ja/või sibularõngastega kaetud võileibade tegemiseks.

Märkus: Ülemisele grillimisplaadile ei tohi sattuda toitu.

- Pidugrilliasend (Jn 5)

Selles asendis on tervisegrillil suur grillimispind igat sorti suupistete, näiteks šašlõki, saté, köögivilja, puuvilja jne valmistamiseks.

1 **Kerige toitejuhe seadme hingedel asuvast hoidikust täielikult välja (Jn 6).**

2 **Veenduge, et grill oleks suletud (Jn 7).**

3 **Sisestage pistik pistikupessa.**

4 **Keerake temperatuuriregulaator temperatuuriseadele, mis vastab grillitavatele toiduainetele. Vaadake selle voldiku lõpus olevat tabelit.**

◗ Süttib temperatuuri märgutuli, näidates grilli kuumenemist.

ärge kunagi jätke töötavat seadet järelvalveta.

5 Oodake temperatuuri märgutule kustumist ja seejärel avage grill toiduainete grillplaadile või -plaatidele asetamiseks.

olge ettevaatlik, grillplaadid on kuumad.

- Kontaktgrilli- ja gratäängrilliasend: avage grill poolenisti (Jn 8).
- Pidugrilliasend: avage grill poolenisti ja tõmmake ülemine grillimisplaat kõrgeimasse asendisse (1). Seejärel pange grill avatud asendisse (2) (Jn 9).

6 Pange eralduva rasva või mahla kogumiseks kallutatud asendis grilli äravoolu soone alla rasvakogumisnõu või -nõud.

- Kontaktgrilli- või gratäängrilliasend: pange üks rasvakogumisnõu grillimisplaadi põhjal oleva äravoolusoone alla (Jn 10).
- Horisontaalasendis rohket rasva või mahla eraldavate toiduainete grillimisel peaksite panema rasvakogumisnõu või -nõud äravoolu soone alla, et rasva ei tilguks grilli asukoha pinnale.
- Pidugrilliasend: kasutage mõlemat rasvakogumisnõud. Pange üks rasvakogumisnõu kummagi grillplaadi äravoolu soone alla (Jn 11).

7 Pange grillitavad toiduained grillimisplaadile või -plaatidele (Jn 12).

Optimaalse tulemuse saamiseks asetage toiduained plaadi või plaatide keskele.
Grillimisaeg sõltub toiduainete tüübist, nende paksusest ja enda maitsest. Vaadake selle voldiku lõpus olevat soovitatavate grillimisaegade tabelit.

Märkus: Grillimistoimingu ajal temperatuuri märgutuli aeg-ajalt kas süttib või kustub. See tähendab, et grillimisseade seadistab grillimistemperatuuri eelseadistatud väärtusele.

- Kontaktgrilliasend: pange toit alumise grillimisplaadi keskele.
- Gratäängrilliasend: pange toit alumise grillimisplaadi keskele.
- Pidugrilliasend: jaotage toit üle grillimispinna. Pöörake toitu aeg-ajalt puidust või plastist spaatliga.

8 Sulgege grill (ainult kontaktgrilli- ja gratäängrilliasendis).

- Kontaktgrilliasend: asetage ülemine plaat ettevaatlikult toiduainete peale. Ülemine plaat peab olema vastu toitu. Sellisel juhul grillitakse toitu mõlemalt poolt ühtlaselt (Jn 13).
- Gratäängrilliasend: tõmmake ülemine grillimisplaat kõrgeimasse asendisse (1), seejärel langetage see horisontaalasendisse (2). Ülemine plaat ei tohi toitu puudutada (Jn 14).

9 Avage seade pärast nõutava grillimisaja möödumist (ainult kontaktgrilli- ja gratäängrilliasendis).

10 Võtke toit välja.

Kasutage seadmest toidu väljavõtmiseks puidust või plastist spaatlit. Ärge kasutage metallist, teravaid või abrasiivseid köögitarbeid.

11 Järgmise toidukoguse grillimiseks eemaldage köögipaberi tükiga plaatidelt liigne õli.

12 Enne toidu plaadile või plaatidele panemist oodake temperatuuri märgutule kustumist.

Grillimisajad

Selle kasutusjuhendi lõpus leiate tabeli tervisegrillis grillitavate toiduainetega. Tabelist on näha, millist temperatuuri valida, kui kaua peaksite toitu grillima ja vastavad grillimisasendid. Seadme eelsoojendamiseks vajalik aeg ei sisaldu tabelis näidatud grillimisajas.
Grillimisaeg ja -temperatuur sõltuvad valmistatava toidu tüübist (nt liha), selle paksusest ja ka enda maitsest. Vaadake ka tervisegrilli näitusid.

Märkus: Grillimistoimingu ajal temperatuuri märgutuli aeg-ajalt kas süttib või kustub. See tähendab, et tervisegrill seadistab grillimistemperatuuri eelseadistatud väärtusele. Pärast seda saate grillimist jätkata.

Näpunäiteid

- Määrige grillitav toit vähese võiga või õliga. See hoiab ära liigse või või õli suitsemise.
- Tervisegrill ei sobi leivapuruga kaetud toidu grillimiseks.
- Vorstikesed kipuvad grillimisel lõhkema. Selle ärahoidmiseks torkige neisse kahvliga mõned augud sisse.
- Parimate tulemuste saavutamiseks veenduge, et kasutatavad lihatükid ei oleks liiga paksud (umbes 1,5 cm).
- Värskest lihast saate maitsvama toidu, kui külmutatud või sulatatud lihast.
- Kui valmistate saté-d, kanaliha, sealiha või loomaliha, kõrvetage esmalt liha kõrgel temperatuuril (5. asend). Seejärel seadistage temperatuuriregulaator asendi võrra madalamale ja grillige toitu selle valmimiseni.
- Tervisegrilli võite kasutada ka termostaadiga juhitud kuumaplaadina, mis hoiab toidud automaatselt nõutud temperatuuri juures. Pange seade pidugrilliasendisse ja temperatuuriregulaator 2. või 3. asendisse. Katke grillplaat alumiiniumfooliumiga, läikiva poolega ülespoole. (Jn 15)
- Kui soovite sulatada külmunud toitu, pange seade gratäängrilliasendisse, mähkige külmunud toit alumiiniumfooliumisse. Seadistage temperatuuriregulaator 1. või 2. asendisse. Ülessulamisaeg sõltub toidu kaalust.

Puhastamine

Ärge kunagi kasutage söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid ja -materjale, sest need võivad kahjustada plaatide külgevõtmatut pinda.

Ärge kunagi kastke seadet vette.

1 **Tõmmake seadme pistik seinakontaktist välja ja laske jahtuda.**

2 **Eemaldage plaatidelt enne nende eemaldamist üleliigne õli köögipaberiga.**

3 **Eemaldage grillimisplaadid (Jn 16).**

Plaatide eemaldamiseks vajutage seadme kinnitusklambritele ja seejärel tõstke plaadid seadmest välja.

4 **Puhastage grillplaadid ja rasvakogumisnõud pehme riide või käsnaga vähese nõudepesuvahendiga kuumas vees või nõudepesumasinas (Jn 17).**

Toidujääkide eemaldamiseks kastke grillplaadid viieks minutiks vähese nõudepesuvahendiga kuuma vette. See vabastab kogu rasva või küpsetusjäägid.

5 **Kuivatage grillimisplaadid ning pange need uuesti kokku (Jn 18).**

- Pange seade pidugrilliasendisse.
- Asetage plaatide tagaserv seadmesse (1). Sisestage plaadid seadmesse ja seejärel vajutage need kinnitusklambri alla (2).

6 **Sulgege grill.**

7 **Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.**

Keskkond

- Tööea lõppedes ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. See on vajalik keskkonna säästmiseks (Jn 19).

Hoiustamine

1 **Kerige toitejuhe seadme hingedel asuva hoidiku ümber. (Jn 20)**

2 **Asetage rasvakogumisnõud pesadesse ja pange nad seadme põhjal asuvale hoiukonksule. (Jn 21)**

3 Hoiustage seade püstasendis turvalises ja kuivas kohas.

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebisaiti **www.philips.com** või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

Veaotsing

Selles peatükis võetakse kokku levinuimad probleemid, mis seadmega juhtuda võivad. Kui te ei suuda edaspidise teabe abil ise probleemi lahendada, võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega või külastage veebisaiti www.philips.com.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Pistik pole korralikult seinakontakti sisestatud.	Sisestage pistik õigesti seinakontakti.
	Pesa, millega te seadme ühendasite, on ilma pingeta.	Kontrollige, kas pingeallikas töötab. Kui jah, siis ühendage pistikupesasse mõni teine seade, et kontrollida, kas pesas on vool.
	Toitejuhe on vigastatud.	Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
Seadmest tuleb suitsu	Esimestel kasutuskordadel võib seade pisut suitseda.	See on normaalne nähtus. Pärast seadme korduvat kasutamist suitsu eraldumine lõpeb.
	Seatud grillimistemperatuur on grillitavate toiduainete jaoks liiga kõrge.	Vaadake selle voldiku lõpus olevat tabelit erinevatele toiduainetele sobivate temperatuuriseadete kohta.
	Toit või rasv on küpsenud grillimisplaatide külge.	Puhastage grillimisplaadid hoolikalt iga kasutamise järel.
Toit ei ole õigesti grillitud.	Valisite liiga madala temperatuuri või pole toitu piisavalt kaua grillitud.	Seadistage kõrgem temperatuur ja/või grillige toitu kauem. Vaadake selle voldiku lõpus olevat tabelit erinevatele toiduainetele sobivate temperatuuriseadete ja grillimisaegade kohta.
Toit on grillitud liiga tumedaks.	Valisite liiga kõrge temperatuuriseade või olete toitu liiga kaua grillinud.	Seadistage madalam temperatuur ja/või grillige toitu lühema aja jooksul. Vaadake selle voldiku lõpus olevat tabelit erinevatele toiduainetele sobivate temperatuuriseadete ja grillimisaegade kohta.
Grillimise ajal tilgub rasva või mahla pinnale, millel seade seisab.	Te pole pannud rasvakogumisnõu või -nõusid äravoolu soone/soonte alla.	Pange grilli äravoolu soone/soonte alla rasvakogumisnõu või -nõud.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Olete grillinud rohket rasva või mahla sisalduvaid toiduaineid horisontaalasendis asuva grilliga ilma, et oleksite äravoolu soone või soonte alla pannud rasvakogumisnõu/-nõusid.	Pange grilli äravoolu soone/soonte alla rasvakogumisnõu või -nõud.
Toiduained (nt juust) on kleepunud ülemise grillimisplaadi külge.	Olete valmistanud kontaktgrilliasendis seadmega toite au gratin või lahtisi võileibu.	Valmistage toite au gratin ja lahtisi võileibu gratäängrilliasendis.

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Opći opis (Sl. 1)

A Sklopivi nogari
B Indikator temperature
C Kontrola temperature
D Odvojiva ploča za pečenje
E Kopča za pričvršćivanje ploče za pečenje
F Ručke koje se ne zagrijavaju tijekom rada
G Odvodni žlijeb
H Pladanj za masnoću (2 kom)
I Kukica za spremanje pladnjeva za masnoću
J Držač za kabel

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Nikada ne uranjajte aparat ili mrežni kabel u vodu ili neku drugu tekućinu.

Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Kabel za napajanje ne smije visjeti preko ruba stola ili radne površine na kojoj stoji aparat.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.

Oprez

- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Aparat stavite na ravnu, stabilnu površinu uz dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Ploče obavezno zagrijte prije stavljanja bilo kakve hrane na njih.
- Dostupne površine aparata mogu postati vruće tijekom rada aparata.
- Pazite na prskanje ulja tijekom pečenja masnog mesa ili kobasica.
- Nakon korištenja aparat iskopčajte.
- Aparat uvijek očistite nakon uporabe.
- Prije uklanjanja ploča, čišćenja ili spremanja aparata, ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Nikad ne dodirujte ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- Provjerite jeste li ispravno pričvrstili ploče nakon što ste ih vratili.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo za uobičajenu uporabu u kućanstvu. Nije namijenjen za korištenje u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen ni za korištenje od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima niti drugim boravišnim okruženjima.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nikada nemojte spajati na vanjski prekidač kojim upravlja mjerač vremena ili sustav daljinskog upravljanja.

- Ako se aparat nepravilno koristi, ako se koristi za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.

Elektromagnetsko polje (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

Prije prvog korištenja

1 **Uklonite umetak između ploča roštilja i uklonite sve naljepnice, ako postoje.**

2 **Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.**

3 **Temeljito očistite ploče (pogledajte poglavlje "Čišćenje").**

Napomena: Prilikom prvog korištenja možda ćete primijetiti malo dima, no to je normalno.

Korištenje aparata

Korištenje u nagnutom i vodoravnom položaju

- Površina za pečenje može se koristiti i u nagnutom i vodoravnom položaju.
- Standardni položaj površine za pečenje je nagnuti položaj. U tom položaju, masnoća ili sokovi koji izlaze iz hrane istječe s ploča roštilja u pladanj ili pladnjeve za masnoću.
- Aparat ima sklopive nogare. Kada rasklopite nogare, ploče možete staviti u vodoravni položaj. Taj položaj koristite za pripremu hrane s niskim postotkom masnoće, poput voća ili povrća, koja lagano klizi niz ploče kada su one u nagnutom položaju. Vodoravni položaj koristite i za pripremu marinirane hrane za sprječavanje istjecanja marinade s ploča. (Sl. 2)

Tri položaja za pečenje

- Preklopljene ploče roštilja (Sl. 3)

Ovaj položaj iznimno je pogodan za brzo pečenje na visokoj temperaturi s obje strane (odresci, hamburgeri itd.) i za pripremanje tostiranih sendviča ili panini peciva.

Napomena: Obje ploče roštilja dolaze u kontakt s hranom.

- Položaj za gratiniranje (Sl. 4)

To je idealan položaj za pečenje i istovremeno kuhanje, odnosno gratiniranje. Položaj za gratiniranje služi i za pripremu svih vrsta "otvorenih" tostiranih sendviča, primjerice s jajima, rajčicom, paprikama i/ili kolutića luka sa sirom.

Napomena: Gornja ploča ne smije doći u dodir sa hranom.

- Položaj za pripremu zakuski (Sl. 5)

U ovom položaju roštilj za pripremu zdrave hrane nudi veliku površinu za pečenje za pripremu svih vrsta zakuski, poput ćevapa, ražnjića, povrća, voća i slično.

1 **Potpuno odmotajte kabel iz pretinca za spremanje u aparatu (Sl. 6).**

2 **Roštilj mora biti zatvoren (Sl. 7).**

3 **Utikač uključite u zidnu utičnicu.**

4 **Podesite temperaturu na onu koja odgovara sastojcima koje pečete. Pogledajte tablicu na kraju ovih uputa.**

- **Indikator temperature se uključuje, što znači da se roštilj zagrijava.**

Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.

5 **Pričekajte dok se indikator temperature ne ugasi pa otvorite roštilj i postavite sastojke na ploču ili ploče.**

Budite oprezni: grijaće ploče su vruće.

- Položaj preklopljenih grijaćih ploča i položaj za gratiniranje: roštilj otvorite do pola (Sl. 8).
- Položaj za pripremu zakuski: roštilj otvorite do pola i povucite gornju grijaći ploču u najviši položaj (1). Nakon toga stavite roštilj u otvoreni položaj (2) (Sl. 9).

6 Ako je roštilj u nagnutom položaju, postavite pladanj ili pladnjeve za masnoću ispod odvodnog žlijeba za prikupljanje masnoće ili soka.

- Položaj preklopljenih grijaćih ploča i položaj za gratiniranje: postavite jedan pladanj za masnoću ispod odvodnog žlijeba donje grijaće ploče (Sl. 10).
- Ako pečete hranu koja sadrži dosta masnoće ili soka na roštilju u vodoravnom položaju, možda ćete morati postaviti i pladanj/pladnjeve za masnoću kako biste spriječili istjecanje masnoće ili soka na površinu na kojoj je roštilj postavljen.
- Položaj za pripremu zakuski: koristite oba pladnja za masnoću. Postavite po jedan pladanj ispod odvodnog žlijeba svake grijaće ploče (Sl. 11).

7 Stavite hranu na grijaću ploču ili ploče (Sl. 12).

Za najbolje rezultate, stavite hranu u sredinu ploče ili ploča.
Vrijeme pečenja ovisi o vrsti sastojaka, njihovoj debljini i vašem osobnom ukusu. Pogledajte tablicu na kraju ovih uputa koja sadrži preporučeno vrijeme pečenja.

Napomena: Tijekom pečenja indikator temperature povremeno se pali i gasi. To znači da roštilj za pripremu zdrave hrane prilagođava temperaturu pečenja postavljenom položaju.

- Položaj preklopljenih grijaćih ploča: stavite hranu na sredinu donje grijaće ploče.
- Položaj za gratiniranje: stavite hranu na sredinu donje grijaće ploče.
- Položaj za pripremu zakuski: raširite hranu po površini za pečenje. Hranu povremeno okrećite pomoću drvene ili plastične lopatice.

8 Zatvorite roštilj (jedino za položaj preklopljenih grijaćih ploča i položaj za gratiniranje).

- Položaj preklopljenih grijaćih ploča: pažljivo spustite gornju grijaću ploču na hranu. Ostavite je na hrani. Na taj način, hrana se ravnomjerno grije s obje strane (Sl. 13).
- Položaj za gratiniranje: povucite gornju grijaću ploču u njen najviši položaj (1), a zatim u vodoravan položaj (2). Gornja grijaća ploča ne smije doći u dodir sa hranom (Sl. 14).

9 Otvorite aparat po isteku potrebnog vremena pečenja (jedino za položaj preklopljenih grijaćih ploča i položaj za gratiniranje).

10 Uklonite hranu.

Pomoću drvene ili plastične lopatice uklonite hranu s aparata. Nemojte koristiti metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.

11 Ako želite nastaviti s pečenjem, kuhinjskim papirom uklonite višak ulja s pladnjeva.

12 Pričekajte dok se indikator temperature ne ugasi, pa tek onda stavite hranu na ploču ili ploče.

Vrijeme pečenja

Na kraju ovih uputa možete pronaći tablicu hrane koju možete pripremiti na roštilju za pripremu zdrave hrane. Tablica prikazuje koju temperaturu trebate odabrati, koliko dugo se hrana mora peći i odgovarajući položaj roštilja. Vrijeme potrebno za prethodno zagrijavanje aparata nije uključeno u naznačeno vrijeme pečenja.
Vrijeme pečenja i temperatura ovisi o vrsti hrane koju pripremate (npr. meso), njezinoj debljini i temperaturi te o vašem ukusu. Pogledajte i upute na roštilju za pripreme zdrave hrane.

Napomena: Tijekom pečenja indikator temperature povremeno se pali i gasi. To znači da roštilj za pripremu zdrave hrane prilagođava temperaturu pečenja postavljenom položaju. Kada se to dogodi, jednostavno nastavite s pečenjem.

Savjeti

- Namastite hranu koju ćete peći s malo margarina ili ulja.Time se sprječava dimljenje viška margarina ili ulja.
- Roštilj za pripremu zdrave hrane nije pogodan pečenju panirane hrane.
- Kobasice mogu puknuti tijekom pečenja. Kako se to ne bi dogodilo, vilicom izbušite nekoliko rupica na njima.
- Za najbolje rezultate, nemojte stavljati predebele komade mesa (otprilike 1,5 cm).
- Svježe meso se bolje peče od zamrznutog ili odmrznutog.
- Ako pripremate ražnjiće, piletinu, svinjetinu ili teletinu, prvo ispržite meso pri visokoj temperaturi (položaj 5). Zatim postavite regulator temperature na jedan položaj niže i pecite hranu dok ne bude gotova.
- Roštilj za pripremu zdrave hrane možete koristiti i kao grijaću ploču kojom upravlja termostat i koja automatski održava hranu na odgovarajućoj temperaturi. Postavite aparat u položaj za pripremu zakuski i podesite regulator temperature u položaj 2 ili 3. Prekrijte ploču za pečenje aluminijskom folijom tako da sjajna strana folije bude okrenuta prema gore. (Sl. 15)
- Ako želite odmrznuti zamrznutu hranu, stavite aparat u položaj za gratiniranje i zamotajte hranu u aluminijsku foliju. Postavite regulator temperature na položaj 1 ili 2.Vrijeme odmrzavanja ovisi o težini hrane.

Čišćenje

Nikad nemojte koristiti abrazivna sredstva i materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj na pločama koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Nikad ne uranjajte aparat u vodu.

1 **Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.**

2 **Prije čišćenja kuhinjskim papirom uklonite višak ulja s grijaćih ploča.**

3 **Uklonite grijaće ploče (Sl. 16).**

Za skidanje ploča, pritisnite pričvrsne kopče aparata i podignite ploče kako biste ih izvadili iz aparata.

4 **Očistite grijaće ploče i pladnjeve za masnoću mekom krpom ili spužvicom u toploj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa (Sl. 17).**

Kako biste uklonili ostatke hrane, pet minuta namačite ploču za pečenje u toploj vodi s malo sredstva za čišćenje. To će odvojiti zagorjelu hranu ili masnoću od ploče.

5 **Osušite grijaće ploče i ponovo ih postavite (Sl. 18).**

- Aparat stavite u položaj za pripremu zakuski.
- Postavite stražnji kraj grijaćih ploča na aparat (1). Spustite ploče na aparat i pritisnite ih ispod pričvrsne kopče (2).

6 **Zatvorite roštilj.**

7 **Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.**

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 19).

Spremanje

1 **Namotajte kabel oko spremišta za kabel na aparatu. (Sl. 20)**

2 Umetnite pladnjeve za masnoću i pričvrstite ih na kukicu za spremanje na dnu aparata. (Sl. 21)

3 Aparat držite u uspravnom položaju na sigurnom i suhom mjestu.

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, **www.philips.com**, ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom međunarodnom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su najčešći problemi s kojima biste se mogli susresti prilikom korištenja aparata. Ako ne možete riješiti problem uz informacije navedene u nastavku, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj državi ili pomoć potražite na web-stranici www.philips.com.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Aparat ne radi.	Utikač nije ispravno umetnut u zidnu utičnicu.	Priključite utikač ispravno u zidnu utičnicu.
	Utičnica na koju je aparat priključen nije pod naponom.	Provjerite radi li napajanje. Ako napajanje radi, pomoću nekog drugog aparata provjerite je li utičnica pod naponom.
	Kabel za napajanje je oštećen.	Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
Aparat proizvodi dim.	Prilikom prve uporabe možda ćete primijetiti malo dima.	No to je normalno. To će prestati nakon nekoliko korištenja.
	Zadana temperature pečenja previsoka je za sastojke koje pečete.	Pogledajte tablicu na kraju ovih uputa za postavljanje odgovarajuće temperature za različite vrste hrane.
	Zapečena hrana ili masnoća na grijaćim pločama.	Pažljivo očistite grijaće ploče nakon svake upotrebe.
Hrana nije dobro ispečena.	Postavili ste prenisku temperaturu ili niste pekli hranu dovoljno dugo.	Podesite na višu temperaturu i/ili pecite hranu duže vrijeme. Pogledajte tablicu na kraju ovih uputa za postavljanje na odgovarajuću temperature i vrijeme pečenja za različitu vrstu hrane.
Hrana je prejako ispečena.	Postavili ste previsoku temperaturu ili ste predugo pekli hranu.	Podesite na nižu temperaturu i/ili pecite hranu kraće vrijeme. Pogledajte tablicu na kraju ovih uputa za postavljanje na odgovarajuću temperature i vrijeme pečenja za različitu vrstu hrane.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Tijekom pečenja, masnoća ili sokovi kapaju po površini na kojoj stoji aparat.	Niste postavili pladnjeve za masnoću ispod odvodnih žljebova.	Postavite pladnjeve za masnoću ispod odvodnih žljebova.
	Pekli ste hranu koja sadrži dosta masnoće ili soka na roštilju u vodoravnom položaju bez postavljanja pladnjeva za masnoću ispod odvodnih žljebova.	Postavite pladnjeve za masnoću ispod odvodnih žljebova.
Sastojci (npr. sir) lijepe se za gornju grijaću ploču.	Pripremate gratinirana jela ili otvorene tostove u položaju aparata s preklopljenim grijaćim pločama.	Gratinirana jela i otvorene tostove pripremajte jedino u položaju za gratinirana jela.

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás (ábra 1)

A Kihajtható lábak
B Hőmérsékletjelző fény
C Hőmérséklet-vezérlés
D Kivehető grillezőlap
E Grillezőlap rögzítője
F Hőszigetelt fogantyúk
G Folyadékelvezető mélyedés
H Zsiradéktálca (2 db)
I Kampó a zsiradéktálcák tárolásához
J Hálózati kábel tárolója

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használatra.

Vigyázat!

- Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozó kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismeretekkel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket is) számára, csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.

Figyelem

- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Helyezze a készüléket stabil, sík felületre úgy, hogy elegendő hely legyen körülötte.
- Sütés előtt mindig melegítse elő a sütőlapokat.
- Az elérhető felületi elemek működés közben felforrósodhatnak.
- Zsíros húsok és kolbász készítése során legyen óvatos a kifröccsenő zsiradék miatt.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.
- Mindig várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl. Csak ezután cserélje a sütőlapokat, kezdje el tisztítani, vagy eltenni a készüléket.
- Ne érjen a sütőlapokhoz éles vagy karcoló tárggyal, mert megsérülhet a tapadásmentes felület.
- A sütőlapok eltávolítása után ügyeljen rá, hogy azokat megfelelően helyezze vissza.
- A készülék kizárólag házi használatra készült. Nem használható üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájában. Nem használható hotelek, motelek, panziók és egyéb vendéglátói környezetek lakói által sem.

- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra, vagy távvezérlőrendszerre.
- A készülék nem rendeltetészerű vagy professzinális, vagy nem a használati utasítás szerinti használata esetén a garancia érvényét veszti és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.

Elektromágneses mező (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Teendők az első használat előtt

1 Távolítsa el a grillezőlapok közötti betétet és a készüléken lévő matricákat.

2 A készülék burkolatát nedves ruhával törölje le.

3 Alaposan tisztítsa meg a grillezőlapokat (lásd a „Tisztítás” című fejezetet).

Megjegyzés: A készülék első használatakor némi füst keletkezhet. Ez teljesen normális.

A készülék használata

Döntött és vízszintes használat

- A grillezőfelület döntött és vízszintes helyzetben is használható.
- A normál grillezési pozíció döntött helyzetű. Ebben a pozícióban az ételből származó zsiradék vagy lé végigfolyik a lapokon, bele a zsiradéktálcába vagy -tálcákba.
- A készülék kihajtható lábakkal rendelkezik. Ha kihajtja a lábakat, a grillezőlapok vízszintes pozícióba helyezhetők. Ezt a pozíciót alacsony zsírtartalmú alapanyagok (például gyümölcsök és zöldségek) elkészítéséhez használja, amelyek könnyen lecsúszhatnak a grillezőlapokról, ha döntött helyzetben vannak. Marinált ételek elkészítéséhez is a vízszintes pozíciót használja, hogy a páclé ne folyjon le a grillezőlapokról. (ábra 2)

Három grillezési pozíció

- Kontaktgrill pozíció (ábra 3)

Ez a pozíció különösen alkalmas gyors, magas hőfokú, mindkét oldalon történő grillezéshez (marhafartő-stake, hamburger stb.), valamint melegszendvics és panini készítéséhez.

Megjegyzés: Mindkét grillezőlap hozzáér az ételhez.

- Gratin grill pozíció (ábra 4)

Ideális pozíció az egyidejű csőben sütéshez és grillezéshez. A gratin grill pozíció minden típusú „nyílt” grillezéshez is megfelel, pl. sajttal borított tojás, paradicsom, paprika-, illetve hagymakarikák.

Megjegyzés: A felső grillezőlap ne érjen hozzá az ételhez.

- Party grill pozíció (ábra 5)

Ebben a pozícióban a grillsütő nagy méretű grillezőfelületet biztosít, amelyen mindenféle ételt, mint például saslikot, nyárson sült húst (szaté), zöldségeket, gyümölcsöket stb. grillezhet.

1 Tekerje le teljesen a vezetéket a készülék csuklópántján található kábeltartóról (ábra 6).

2 Ellenőrizze, hogy a grill be legyen csukva (ábra 7).

3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

4 A hőfokszabályzót állítsa a grillezendő alapanyagoknak megfelelő beállításba. Lásd a füzet végén található táblázatot.

◗ A hőmérsékletjelző fény mutatja, hogy a grillsütő melegszik.

Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

5 **Várjon, amíg elalszik a hőmérsékletjelző fény, majd nyissa ki a grillsütőt, és tegye a hozzávalókat a grillezőlapra vagy -lapokra.**

Legyen óvatos: a grillezőlapok forróak.

- Kontaktgrill és gratin grill pozíció: nyissa ki félig a grillsütőt (ábra 8).
- Party grill pozíció: nyissa ki félig a grillsütőt, és húzza a felső grillezőlapot a legmagasabb pozícióba (1). Majd helyezze a grillsütőt nyitott helyzetbe (2) (ábra 9).

6 **Ha a grillsütő döntött pozícióban van, helyezze a zsiradéktálcát vagy -tálcákat a folyadékelvezető mélyedés alá a zsiradék vagy lé összegyűjtéséhez.**

- Kontaktgrill és gratin grill pozíció: helyezzen egy zsiradéktálcát az alsó grillezőlap folyadékelvezető mélyedése alá (ábra 10).
- Amikor sok zsírt vagy levet tartalmazó alapanyagot grillez, a grill vízszintes pozíciója mellett is szükséges lehet a zsiradéktálca vagy -tálcák használata, hogy a zsír vagy lé ne csepegjen a felületre, amelyen a grillsütő áll.
- Party grill pozíció: használja mindkét zsiradéktálcát. Helyezzen egy-egy tálcát mindkét grillezőlap folyadékelvezető mélyedése alá (ábra 11).

7 **Helyezze az alapanyagokat a grillezőlapra vagy grillezőlapokra (ábra 12).**

A legjobb eredmény eléréséhez helyezze az alapanyagokat a lap vagy lapok közepére.
A grillezési idő az alapanyagok típusától, vastagságától és az Ön ízlésétől függ. Az ajánlott grillezési időket lásd a füzet végén található táblázatban.

Megjegyzés: Grillezés közben a hőmérsékletjelző fény felváltva világít és kialszik. Ez azt jelenti, hogy a grillsütő az előre beállítottaknak megfelelően módosítja a grillezési hőmérsékletet.

- Kontaktgrill pozíció: helyezze az ételt az alsó grillezőlap közepére.
- Gratin grill pozíció: helyezze az ételt az alsó grillezőlap közepére.
- Party grill pozíció: ossza el az ételt a grillezőfelületen. Fa vagy műanyag lapátka segítségével néha fordítsa meg az ételt.

8 **Csukja be a grillsütőt (csak kontaktgrill és gratin grill pozícióban).**

- Kontaktgrill pozíció: óvatosan engedje le a felső grillezőlapot az alapanyagokra. A felső grillezőlap ilyenkor ráfekszik az ételre. Így az étel egyenletesen sül mindkét oldalon (ábra 13).
- Gratin grill pozíció: húzza a felső grillezőlapot a legfelső pozícióba (1), majd helyezze vízszintes helyzetbe (2). A felső grillezőlap ne érintkezzen az étellel (ábra 14).

9 **Amikor letelt a szükséges grillezési idő, nyissa ki a készüléket (csak kontaktgrill és gratin grill pozícióban).**

10 **Vegye ki az ételt.**

Az ételt fa vagy műanyag lapátkával vegye le a készülékről. Ne használjon fém, éles vagy karcoló háztartási eszközöket.

11 **Ha újabb adag ételt kíván grillezni, konyhai papírtörlővel távolítsa el a felesleges olajat a grillezőlapokról.**

12 **Várjon, amíg elalszik a hőmérsékletjelző fény, és csak utána helyezze az ételt a grillezőlapra vagy -lapokra.**

Grillezési idők

A füzet végén lévő táblázatban fel vannak sorolva a grillsütővel elkészíthető ételek. A táblázatból kiolvashatja a szükséges sütési időt és hőmérsékletet, valamint a grillsütő megfelelő pozícióját. A megadott grillezési idő nem tartalmazza a készülék előmelegítéséhez szükséges időt.
A grillezési idő és hőmérséklet az elkészítendő étel típusától (pl. hús), vastagságától és hőmérsékletétől, valamint az Ön egyéni ízlésétől függ. Lásd még a grillsütőn lévő jelöléseket.

Megjegyzés: Grillezés közben a hőmérsékletjelző fény felváltva világít és kialszik. Ez azt jelenti, hogy a grillsütő az előre beállítottaknak megfelelően módosítja a grillezési hőmérsékletet. Ilyen esetben nyugodtan folytatható a grillezés.

Tippek:

- A grillezendő ételt vékonyan kenje be vajjal vagy olajjal, így a felesleges vaj vagy olaj nem fog füstölni.
- Ez az grillsütő nem alkalmas panírozott ételek grillezésére.
- A kolbászok grillezés közben felrobbanhatnak. Ennek elkerüléséhez szurkálja meg villával.
- A legjobb eredmény elérése érdekében ne használjon túl vastag hússzeleteket (körülbelül 1,5 cm).
- Friss hússal jobb eredményt érhet el, mint fagyasztott vagy kiolvasztott hússal.
- Ha saslikot, csirke-, disznó- vagy borjúhúst készít, először pirítsa meg magas hőmérsékleten (5. fokozat). Ezután állítsa a hőfokszabályzót eggyel alacsonyabb fokozatra, és grillezze tovább, amíg el nem készül.
- Az asztali grillt szabályozható hőmérsékletű, melegen tartó lapként is használhatja, mely az ételeket automatikusan a kívánt hőfokon tartja. Állítsa a készüléket party grill pozícióba, a hőmérsékletet pedig 2. vagy 3. fokozatra. Fedje be a grillezőlapokat alufóliával úgy, hogy a fényes fele felfelé mutasson. (ábra 15)
- Ha mélyhűtött ételt kíván kiolvasztani, állítsa a készüléket gratin grill pozícióba, és tekerje a fagyasztott ételt alufóliába. Állítsa a hőfokszabályzót 1. vagy 2. fokozatra. A felolvasztási idő az étel súlyától függ.

Tisztítás

Soha ne használjon súrolószert és karcoló hatású anyagokat, mert ezek kárt tesznek a lapok tapadásmentes bevonatában.

Soha ne merítse a készüléket vízbe.

1 **Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.**

2 **Mielőtt kivenné a grillezőlapokat, a felesleges olajat konyhai papírtörlővel törölje le róluk.**

3 **Vegye ki a grillezőlapokat (ábra 16).**

A grillezőlapok kivételéhez nyomja meg a készüléken található rögzítőket, majd emelje ki a grillezőlapokat a készülékből.

4 **A sütőlapokat és a zsiradéktálcákat puha ruhával vagy szivaccsal, meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa meg (ábra 17).**

Az ételmaradékok eltávolításához áztassa öt percig a grillezőlapot meleg mosószeres vízben. Ez feloldja a rásült élelmiszert és zsiradékot.

5 **Törölje meg a grillezőlapokat, majd helyezze vissza őket a készülékbe (ábra 18).**

- Állítsa a készüléket party grill pozícióba.
- Helyezze a grillezőlapok hátsó végét a készülékre (1). Engedje le a grillezőlapokat a készülékre, és nyomja őket a rögzítő alá (2).

6 **Csukja be a grillsütőt.**

7 **A készülék burkolatát nedves ruhával tisztítsa.**

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készüléket szelektív hulladékként kell kezelni. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 19).

Tárolás

1 Tekerje fel a kábelt a készülék csuklópántján található kábeltartóra. (ábra 20)

2 Helyezze el a zsiradéktálcákat, és rögzítse őket a készülék alján található tárolóhoroghoz. (ábra 21)

3 Tárolja a készüléket függőleges helyzetben, száraz és biztonságos helyen.

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára (**www.philips.com**), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha nem sikerül megoldania a problémát az alábbi megoldási javaslatok alapján, forduljon az országában működő Philips vevőszolgálathoz, vagy látogasson el a www.philips.com oldalra.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A csatlakozódugó nem illeszkedik megfelelően a fali aljzatba.	Illessze a hálózati csatlakozódugót megfelelően a fali aljzatba.
	Az aljzat, amelybe a készüléket csatlakoztatta, nem működik.	Ellenőrizze, hogy van-e feszültség. Ha igen, másik készülék csatlakoztatásával ellenőrizze a fali aljzatot.
	A hálózati csatlakozókábel meghibásodott.	Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
A készülék enyhén füstöl.	Előfordulhat, hogy az első néhány használat alkalmával a készülék kevés füstöt bocsát ki.	Ez normális jelenség. Néhány alkalom után a készülék nem bocsát ki több füstöt.
	A beállított grillezési hőmérséklet túl magas az éppen grillezett alapanyagokhoz.	A különböző ételtípusokhoz megfelelő hőmérsékletbeállítást lásd a füzet végén található táblázatban.
	Étel vagy zsiradék sült rá a grillezőlapokra.	Minden egyes használat után alaposan tisztítsa meg a grillezőlapokat.
Nincs megfelelően grillezve az étel.	Túl alacsony hőfokot állított be, vagy nem grillezte elég ideig az ételt.	Állítson be magasabb hőfokot, illetve grillezze az ételt hosszabb ideig. A különböző ételtípusokhoz megfelelő hőmérsékletbeállítást és grillezési időt lásd a füzet végén található táblázatban.
Az étel sötétre van grillezve.	Túl magas hőfokozatot állított be, vagy túl hosszú ideig grillezte az ételt.	Állítson be alacsonyabb hőfokot, illetve grillezze az ételt rövidebb ideig. A különböző ételtípusokhoz megfelelő hőmérsékletbeállítást és grillezési időt lásd a füzet végén található táblázatban.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A grillezés során a zsír vagy lé rácsöpög a felületre, amelyen a grillsütő áll.	Nem tette a zsiradéktálcát vagy -tálcákat a folyadékelvezető mélyedés vagy mélyedések alá.	Helyezze a zsiradéktálcát vagy -tálcákat a folyadékelvezető mélyedés vagy mélyedések alá.
	Vízszintes helyzetben olyan alapanyagokat grillezett, amelyek sok zsiradékot vagy levet tartalmaznak, és nem helyezte a zsiradéktálcát vagy -tálcákat a folyadékelvezető mélyedés vagy mélyedések alá.	Helyezze a zsiradéktálcát vagy -tálcákat a folyadékelvezető mélyedés vagy mélyedések alá.
Az alapanyagok (pl. sajt) hozzátapadnak a felső grillezőlaphoz.	Csőben sült ételeket vagy nyílt grillételeket készített úgy, hogy a készülék kontaktgrill pozícióban volt.	Csőben sült ételeket és nyílt grillételeket csak a gratin grill pozícióban készítsen.

Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін өніміңізді www.philips.com/welcome веб-бетінде тіркеңіз.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

A Бүктемеден ашылатын аяқтар
B Температура шамы
C Температураны бақылаушы
D Алынатын гриль табақшасы
E Гриль жасап жатқан табақшаның қыстырып қоятын бекітпесі
F Ұстауға салқын саптар
G Дренаж ойысы
H Майды жинайтын тостақ (2 тал)
I Майды жинайтын тостақты сақтап қоятын ілмек
J Сымды сақтайтын орын

Маңызды

Құрылғыны қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Құралды немесе тоқ сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды.

Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген кернеудің жергілікті ток көзінің кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер ток сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны тек Philips компаниясы ұсынған қызмет орталығында сол компанияның жабдықтарымен және соған сәйкес білімі бар маман алмастыру керек.
- Мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі және білімі мен тәжірибесі аз адамдар (балаларды қоса) бұл құралды олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның қадағалауымен немесе құралдың қалай пайдалану жөнінде нұсқау берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.
- Сым үстел жиегінен немесе құрылғы жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- Тоқ сымын ыстық беттерден алшақ ұстаңыз.
- Құралды қадағалаусыз жұмыс жасатуға болмайды.

Абайлаңыз

- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Құралды тегіс, тұрақты бетке қойыңыз, айналасында жеткілікті бос орын болсын.
- Әрдайым құралға бутербродтарды салудың алдында, алдын ала табақшаларды қыздырыңыз.
- Құрал жұмыс жасап тұрғанда оның қол жететін жерлері қызып кетуі мүмкін.
- Майлы колбаса немесе шұжықты грильдеп жатқанда шашырап кетуі мүмкін.Майдан сақ болыңыз.
- Құралды қолданып болған соң өшіріп отырыңыз.
- Құрылғыны қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз.
- Құралдан табақшаларды алып тастар алдында, оны тазалар алдында немесе оны сақтап қояр алдында, құралды жақсылап суытып алыңыз.
- Табақшаларды үшкір немесе қырғыш заттармен шұқыламаңыз, себебі ол жабыстырмайтын бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Табақшаларды алғаннан соң, оларды дұрыстап бөлшектеңіз.

- Бұл құрал тек үйде пайдалану үшін жасалған. Дүкендер, кеңселер, фермалар, т.б. жұмыс орындарының қызметкерлер тамақтанатын асханасы сияқты орталарда қолдану үшін жарамайды. Сондай-ақ қонақ үйлерде, мотельдерде, жатақ пен таңғы ас берілетін орындарда, басқа да тұрғын орталарында қолдану үшін де жарамайды.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін құралды ешқашан сыртқы таймер қосқышына немесе қашықтан басқару пультіне жалғамаңыз.
- Егер құрылғы дұрыс пайдаланылмаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарға пайдаланылса, пайдаланушы нұсқауларына сәйкес пайдаланылмаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.

Электромагниттік өріс (ЭМӨ)

Philips компаниясы шығарған бұл құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сай келеді. Дұрыс әрі осы пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес қолданылса, қазіргі кездегі белгілі ғылыми дәлелдерге негізделе отырып құралды қолдану қауіпсіз деуге болады.

Алғашқы рет қолданар алдында

1 Гриль жасау табақшалар арасындағы вкладыштарды және кез келген жапсырмаларды алып тастаңыз.

2 Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен тазаласаңыз болады.

3 Табақшаларды мұқиятты түрде тазалаңыз («Тазалау» тармағын қараңыз).

Ескертпе: Құралды алғашқы рет қолданғанда, одан біраз түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе.

Құрылғыны қолдану

Еңкеулі және көлбеу ұстанымда қолдану

- Гриль жасау бетін тік немесе еңкеулі ұстанымында қолдануға болады.
- Стандартты гриль жасау ұстанымы еңкеулі болып келеді. Бұл ұстанымда болғанда, тамақтан шығатын шырын немесе май табақшалардан ағып, май жинайтын тостаққа ағады.
- Осы аяқтарды ашып жайғанда, сіз гриль жасау табақшаларын көлбеу ұстанымына қоюыңызға болады. Бұл ұстанымды майы жоқ ингредиенттерден, мәселен, жемістер мен көкөністерден гриль жасағанда қолданыңыз, олар табақшалардан еңкейіп тұрған ұстанымынан сырғып, оңай алынады. Сонымен қатар, еңкейтілген ұстанымды маринадталған тамақты дайындауға қолданыңыз, сонда маринад табақшалардан ағып кетпейді. (Сурет 2)

Үш түрлі гриль ұстанымы

- Байланыс гриль ұстанымы (Сурет 3)

Бұл ұстаным әсіресе жылдам және жоғары температурада екі жақтан гриль жасау үшін (артқы ет стейк, гамбургер, т.б.), және тостерленген бутерброд немесе панинис жасауға ыңғайлы.

Ескертпе: Гриль жасайтын екі табақшаның екеуі де тамақпен байланысқа түседі.

- Торлы гриль ұстанымы (Сурет 4)

Бұл ұстаным торға тағамдарын грильдеуге немесе пісіруге тиімді. Бұл ұстаным, сонымен қатар, кез келген «ашық» тостерлер, мәселен, жұмыртқа, қызанақ, бұрыш және/немесе пияз сақиналары қосылып, бетіне ірімшік жабылған тостерлер жасауға ыңғайлы.

Ескертпе: Жоғарғы жағындағы гриль табақшасы тамаққа тимеуі тиіс.

- Той гриль ұстанымы (Сурет 5)

Бұл ұстанымда денсаулыққа пайдалы гриль сізге гриль жасау үшін үлкенірек орын ұсынады, соның арқасында сіз неше түрлі шашлық, көкөністер, жемістер тәрізді тіске басарларды жасай аласыз.

1 Құралдың топсасындағы тоқ сымын сақтап қоятын орныннан тоқ сымын толығымен босатып алыңыз (Сурет 6).

2 Гриль жабық тұруы тиіс (Сурет 7).

3 Ашаны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

4 Грильдемекші болып жатқан ингредиентіңізге сәйкес келетін температураны температура байлау түймесін бұрау арқыл таңдаңыз. Осы кітапшаның соңындағы кестені қараңыз.

◗ Температура жарығы жанып, грильдің қызып жатқандығын білдіреді.

Құралды қадағалаусыз қолданбаңыз.

5 Температура жарығы сөнгенше күтіңіз, содан соң грильді ашып, ингредиенттерді табақшаға немесе табақшаларға салыңыз.

Абайлаңыз, гриль табақшалары ыстық болады.

- Байланыс гриль немесе торлы гриль ұстанымдары: грильді жартылай ғана ашыңыз (Сурет 8).
- Той гриль ұстанымы: грильді жартылай ғана ашып, жоғарғы гриль табақшасын оның ең жоғарғы ұстанымына шейін тартыңыз (1). Содан соң грильді ашық ұстанымда қойыңыз (2) (Сурет 9).

6 Егер гриль еңкеулі ұстанымда болса, онда май жинайтын тостақтарды ағып шығатын май немесе шырынды жинап алу үшін, дренаж ойыс астына қойыңыз.

- Байланыс гриль немесе торлы гриль ұстанымдары: Бір май жинайтын тостақты гриль табақшаның астыңғы жағындағы дренаж ойыс астына қойыңыз (Сурет 10).
- Грильді көлбеу ұстанымында қолданып жатқанда көп майы немесе шырыны бар ингредиенттерді грильдеп жатқан болсаңыз, гриль құралы тұрған бетке май тамып кетпесін десеңіз, май жинайтын тостақты/ тостақтарды қою керек болады.
- Той гриль ұстанымы: май жинайтын екі тостақтың екеуін де қолданыңыз. Бір тостақты әр бір гриль табақша астындағы дренаж ойыс астына қойыңыз (Сурет 11).

7 Ингредиеттерді гриль табақшаға немесе табақшаларға салыңыз (Сурет 12).

Тиімді нәтиже үшін, ингредиенттерді табақшаның немесе табақшалардың дәл ортасына салыңыз.

Грильдеу уақыты ингредиенттердің түріне, қалыңдығына, және сіздің қаламыңызға байланысты болады. Грильдеу уақыты кеңестерін қарау үшін, осы кітапша соңында берілген кестені қараңыз.

Ескертпе: Грильдеу жұмысы барысында температура жарығы біресе жанып, біресе сөніп отырады. Бұл Денсаулыққа пайдалы гриль температураны таңдалған бағдарламаға сәйкестендіріп жатыр деген сөз.

- Байланыс гриль ұстанымы: тамақты төменгі гриль табақшасының ортасына салыңыз.
- Торлы гриль ұстанымы: тамақты төменгі гриль табақшасының ортасына салыңыз.
- Той гриль ұстанымы: тамақты гриль бетіне жайып салыңыз. Тамақты анда санда пластикалық немесе ағаш күрекшемен аударып отырыңыз.

8 Грильді жабыңыз (тек байланыс немесе торлы гриль ұстанымдары үшін)

- Байланыс гриль ұстанымы: жоғарғы гриль табақшасын абайлап ингредиенттер үстіне түсіріңіз. Жоғарғы табақша тамақ үстінде жатады. Тамақ екі жағынан бірдей грильденеді (Сурет 13).
- Торлы гриль ұстанымы: жоғарғы гриль табақшасын оның ең жоғарғы ұстанымына шейін тартыңыз (1) содан соң оны көлбеу ұстанымына апарыңыз (2). Жоғарғы гриль табақшасы тамаққа тимеуі тиіс (Сурет 14).

9 Құралды талап етілетін уақыт аяқталғанда ашыңыз (тек байланыс және торлы ұстанымдары бойынша).

10 Тамақты алыңыз.

Тамақты құралдан алу үшін ағаш немесе пластикті күрекше қолданыңыз. Металды, үшкір немесе қырып жіберетін ас үй құралдарын қолданбаңыз.

11 Егер сіз тағы бір тамақ салымын грильдемекші болсаңыз, табақшалардағы артық майды сорғыш ас үй қағазымен сүртіп алыңыз.

12 Температура жарығы сөнгенше күтіңіз, содан соң тамақты табақшаға немесе табақшаларға салыңыз.

Гриль уақыты

Осы кітапша соңында сіз денсаулыққа пайдалы гриль құралымен қандай тамақтар жасауыңызға болатын ингредиенттер кестесін көресіз. Кестеде қандай температура таңдау керектігі, қанша уақыт грильдеу керектігі және қандай ұстанымда грильдеу керектігі көрсетілген. Көрсетілген уақыт ішіне құралды алдын ала қыздыру уақыты енгізілмеген.
Грильдеу уақыты және температура әдетте жасамақшы болып жатқан тамақ түріне (мәселен, ет түріне), оның қалыңдығына және астапқы температурасына, және де сіздің тағамыңызға байланысты болады. Сонымен қатар, денсаулыққа пайдалы гриль көрстекіштерін де қараңыз.

Ескертпе: Грильдеу жұмысы барысында температура жарығы біресе жанып, біресе сөніп отырады. Бұл денсаулыққа пайдалы гриль температураны таңдалған бағдарламаға сәйкестендіріп жатыр деген сөз. Бұл жағдайда сіз грилдеу жұмысыңызды жалғастыра бересіз.

Кеңестер

- Грильдемекші болған тамағыңызға сәл сары май немесе май жағыңыз. Осының арқасында артық май немесе сары май күйіп кетпейді.
- Денсаулыққа пайдалы грильді нан қоқымына аунатылған тамақты дайындауға қолданбаңыз.
- Шұжықтардан гриль жасағанда олар әдетте жарылып кетеді. Оны болдырмас үшін, оның бірнеше жерінен шанышқымен тесіп қойсаңыз болады.
- Тиімді нәтиже үшін, қолданып жатқан ет кесектері тым қатты жуан болмасын (шамамен 1.5 см.).
- Мұздатылған немесе мұзын еріткен еттен көрі, қунақы (жас) еттен гриль жасаған тиімдірек нәтиже береді.
- Сіз сатай, тауық, шошқа етін немесе тана етін жасап жатсаңыз, етті алдымен жоғары температурада кептіріп алыңыз (5 ұстанымы). Одан соң температура бақылаушысын бір ұстанымға төмендетіп, тамағыңыз әбден дайын болғанша пісіріңіз.
- Сіз, сонымен қатар, Денсаулыққа пайдалы грильді термостатикалы бақыланатын ыстық таба ретінде, тағамыңызды керекті температурада сақтау үшін қолдануыңызға болады. Құралды Той гриль ұстанымына қойып, температура бақыламасын 2 немесе 3 ұстанымына қойыңыз. Гриль табақшаларын жылтыр жағын жоғары қаратып, фольгамен жабыңыз. (Сурет 15)
- Егер сіз мұздатылған тамақты еріткіңіз келсе, құралды торлы гриль ұстанымына қойыңыз, ерітпекші болған тамақты фольгаға ораңыз. Температура ұстанымын 1 немесе 2ге апарыңыз. Мұздан еріту уақыты тамақтың салмағына байланысты болады.

Тазалау

Ешқашан қырушы немесе аггресивті агенттерді және материалдарды қолданбаңыз, себебі олар тамақтың жабыстырылмауы үшін жасалған бетке зиян келтіруі мүмкін.

Құралды суға батыруға болмайды.

1 Құралды тоқтан суырып, оны суытып алыңыз.

2 Табақшаларды алып тастар алдында табақшалардағы артық майды сорғыш ас үй қағазымен сүртіп алыңыз.

3 **Гриль табақшаларын алыңыз (Сурет 16).**

Табақшаларды алу үшін, құралдағы бекіту қыстырмасын басып, табақшаларды құралдан алыңыз.

4 **Грильде табақшаларын және май жинайтын тостақтарды жұмсақ шүберекпен немесе борпылдақпен біраз тазалағыш сұйықтық қосып, ыстық сумен немесе ыдыс жуғышта жуыңыз (Сурет 17).**

Грильдеу табақшаларындағы қалдықтарды кетіру үшін, ыстық суға біраз тазалағыш сұйықтық құйып, бес минуттай жібітіп қойыңыз. Осының арқасында сіз жабысып қалған тамақты немесе майды жібітіп, кетуін жеңілдетесіз.

5 **Грильдеу табақшаларын кептіріп, оларды бөлшектеңіз (Сурет 18).**

- Құралды той гриль ұстанымына қойыңыз.
- Грильдеу табақшалардың артқы жағын құралға қаратып қойыңыз (1). Табақшаларды құралға қарай төмендетіп, олары бекіту қыстырмасы астына салып, төмен қарай итеріңіз (2).

6 **Грильді жабыңыз.**

7 **Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен тазаласаңыз болады.**

Қоршаған орта

- Құрылғыны өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құрылғыны арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған ортаны қорғауға себебіңізді тигізесіз (Сурет 19).

Сақтау

1 **Құралдың топсасындағы тоқ сымын жинап қоятын орынға тоқ сымын ораңыз. (Сурет 20)**

2 **Май жинайтын тостақтарды бір біріне салып, құралдың астындағы сақтап қоятын ілмекке жапсырыңыз. (Сурет 21)**

3 **Құралды тігінен тұрғызып, қауіпсіз және кебу жерде сақтаңыз.**

Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет көрсету немесе ақпарат қажет болса, не болмаса қиын мәселе болса, Philips компаниясының **www.philips.com** веб торабын қараңыз немесе елдегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз (телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады). Елде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тармақта құралды қолданғанда жиі кездесетін ақаулықтар талқыланады. Ақаулық төменде берілген ақпарат арқылы шешілмесе, еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз немесе www.philips.com веб-торабына кіріңіз.

Ақаулық	Ықтимал себептер	Шешімі
Құрал жұмыс жасамайды.	Шанышқы қабырғадағы розеткаға дұрыстап енгізілмеген болар.	Шанышқыны қабырғадағы розеткаға дұрыстап енгізіңіз.

Ақаулық	Ықтимал себептер	Шешімі
	Құрал қосылған розетка жұмыс жасамай тұр.	Қоректену желісінің дұрыс екендігін тексеріңіз. Егер желі жөнді болса, розетка желісін оны басқа аспапқа қосып тексеріңіз.
	Тоқ сымы зақымдалған болар.	Егер ток сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны тек Philips компаниясы ұсынған қызмет орталығында сол компанияның жабдықтарымен және соған сәйкес білімі бар маман алмастыру керек.
Құрал біраз түтін шығарады.	Құралды алғаш қолданғанда ол біраз түтін шығаруы мүмкін.	Бұл нормалы нәрсе. Құралды бірнеше рет қолданғаннан соң, ол түтін шығаруын тоқтатады.
	Орнатылған температура грильдеп жатқан тағамдар үшін тым жоғары болар.	Осы кітапша соңында берілген кестені қарап, әр түрлі тамақтарға арналған температура бағдарламасын қарап алыңыз.
	Тамақ немесе май грильдеу табақшаларына жабысып қалған болар.	Қолданып болған сайын, табақшаларды ұқыпты түрде тазалаңыз.
Тамақ дұрыстап грильденбейді.	Мүмкін сіз тым төмен температура орнатқан боларсыз немесе тамақты тым қысқа уақыт грильдеп жатырсыз.	Жоғарырақ температура орнатыңыз және/немесе тамақты ұзағырақ уақыт грильдеңіз. Осы кітапша соңында берілген кестені қарап, әр түрлі тамақтарға арналған температура бағдарламасын және грильдеу уақытын қарап алыңыз.
Тамақ тым қатты қоңыр болып грильденді.	Мүмкін сіз тым жоғары температура орнатқан боларсыз немесе тамақты тым ұзақ грильдеп жатырсыз.	Төменірек температура орнатыңыз және/немесе тамақты қысқарақ уақыт грильдеңіз. Осы кітапша соңында берілген кестені қарап, әр түрлі тамақтарға арналған температура бағдарламасын және грильдеу уақытын қарап алыңыз.
Грильдеп жатқанда май немесе шырын құрал тұрған бетке тамып кетіп жатыр.	Сіз май жинайтын тостақты/ тостақтарды дренаж ойыс/ ойыстар астына қоймаған боларсыз.	Май жинайтын тостақты/ тостақтарды дренаж ойыс/ойыстар астына қойыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себептер	Шешімі
	Майы көп немесе шырыны көп ингредиенттерді гриль көлбеу ұстанымында тұрғанда, май жинайтын тостақты/ тостақтарды дренаж ойыс/ ойыстар астына қоймастан қолданған боларсыз.	Май жинайтын тостақты/ тостақтарды дренаж ойыс/ойыстар астына қойыңыз.
Ингредиенттер (мәселен, ірімшік) жоғарғы табақшаға жабысып қалып жатыр.	Au gratin тағамдарын немесе ашық тостерлерді құрал байланыс гриль ұстанымында тұрғанда даярлаған боларсыз.	Au gratin тағамдарын немесе ашық тостерлерді тек құрал торлы гриль ұстанымында тұрғанда ғана жасаңыз.

Įvadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į „Philips“! Norėdami naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminį registruokite adresu www.philips.com/welcome.

Bendras aprašymas (Pav. 1)

A Atlenkiamos kojelės
B Temperatūros lemputė
C Temperatūros reguliatorius
D Išimama kepimo plokštė
E Kepimo plokštės pritvirtinimo spaustukas
F Neįkaistančios rankenos
G Nutekėjimo griovelis
H Taukų lovelis (2 vnt.)
I Taukų lovelių laikymo kablys
J Laido saugojimo įtaisas

Svarbu

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir laikykite jį, kad galėtumėte pasinaudoti šia informacija vėliau.

Pavojus!

- Nei prietaiso, nei laido nemerkite į vandenį ar kitą skystį.

Perspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nepalikite maitinimo laido nukarusio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.

Įspėjimas

- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį lizdą.
- Prietaisą pastatykite ant plokščio ir stabilaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Prieš dėdami maistą tarp plokščių, būtinai jas įkaitinkite.
- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali įkaisti.
- Kepant riebią mėsą ar dešreles saugokitės besitaškančių riebalų.
- Baigę naudotis, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą.
- Prieš nuimdami plokštes, valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite plokščių aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.
- Įsitikinkite, kad po to kai nuėmėte plokštes, tinkamai jas surenkate.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Netinka naudoti tokiose vietose kaip personalo virtuvėje parduotuvėse, biuruose, sode ar kitose darbo aplinkose. Gaminys nėra skirtas naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose bei kitose gyvenamojo tipo aplinkose.
- Norėdami išvengti pavojingų aplinkybių, niekada nejunkite šio prietaiso prie išorinio laikmačio jungiklio ar nuotolinio valdymo sistemos.

- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija taps negaliojančia ir „Philips" jokiomis aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.

Elektromagnetinis laukas (EMF)

Šis „Philips" prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EML) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine moksline informacija, jį yra saugu naudoti.

Prieš naudodami pirmą kartą

1 Pašalinkite lipdukus ir įdėklą, esantį tarp plokščių.

2 Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.

3 Kruopščiai išvalykite plokštes (žr. skyrių „Valymas").

Pastaba: Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.

Prietaiso naudojimas

Nuožulnus ir horizontalus naudojimas

- Kepimo paviršius gali būti naudojamas nuožulnioje ir horizontalioje padėtyje.
- Standartinė kepimo padėtis yra nuožulni. Šioje padėtyje riebalai arba iš maisto išsiskiriančios sultys nubėga nuo kepimo plokščių į taukų lovelį (-ius).
- Prietaise įmontuotos atlenkiamos kojelės. Kai šias kojeles atlenkiate, kepimo plokštes galite nustatyti į horizontalią padėtį. Šią padėtį naudokite produktams turintiems mažai riebalų, pvz., vaisiams ir daržovėms, kurie lengvai nuslystų plokštėmis kai kepama nuožulnioje padėtyje. Taip pat horizontalią padėtį naudokite marinuoto maisto ruošimui, kad marinatas nenubėgtų nuo plokščių. (Pav. 2)

Trys kepimo padėtys

- Kontaktinio grilio padėtis (Pav. 3)

Ši padėtis ypač tinka greitam kepimui iš abiejų pusių aukštoje temperatūroje (romšteksams, mėsainiams ir t. t.) ir skrudintų ar panini sumuštinių ruošimui.

Pastaba: Abi kepimo plokštės liečiasi su maistu.

- Apkepimo padėtis (Pav. 4)

Tai ideali padėtis kepti ir gaminti apkepus tuo pačiu metu. Apkepimo padėtis taip pat tinka visų rūšių skrebučiams, pvz., su kiaušiniais, pomidorais, pipirais ir / arba svogūnų žiedais padengtais sūriu.

Pastaba: Viršutinė kepimo plokštė neturi liestis prie maisto.

- Vakarėlio grilio padėtis (Pav. 5)

Šioje padėtyje sveiko maisto grilis siūlo didelį kepimo paviršių, skirtą visų rūšių užkandžių gaminimui, pvz., šašlykui, mėsos vėrinukams, daržovėms, vaisiams ir t. t.

1 Laidą, esantį ant aparato vyrių, nuvyniokite nuo saugojimo įtaiso (Pav. 6).

2 Įsitikinkite, kad grilis uždarytas (Pav. 7).

3 įkiškite į maitinimo lizdą kištuką,.

4 Nustatykite temperatūros valdiklį į padėtį, tinkamą kepamiems produktams. Žr. lentelę, esančią šios knygutės gale.

◗ Įsijungusi temperatūros lemputė rodo, kad grilis kaista.

Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

5 Palaukite, kol temperatūros lemputė užgęsta ir tada atidarykite grilį, kad uždėtumėte produktus ant plokštės (-ių).

Būkite atsargūs: kepimo plokštės yra karštos.

- Kontaktinio grilio ir apkepimo padėtys: atidarykite grilį iki pusės (Pav. 8).
- Vakarėlio grilio padėtis: atidarykite grilį iki pusės ir patraukite viršutinę plokštę iki viršutinės padėties (1). Tada palikite grilį atvirą. (2) (Pav. 9).

6 Jei grilis yra nuožulnioje padėtyje, padėkite taukų lovelį (-ius) po nutekėjimo grioveliu, kad būtų surinkti riebalai arba sultys.
- Kontaktinio grilio ir apkepimo padėtys: padėkite vieną taukų lovelį po nutekėjimo grioveliu kepimo plokštės apačioje (Pav. 10).
- Kai kepate produktus, kuriuose yra daug riebalų arba sulčių, horizontalioje padėtyje, jums taip pat gali prireikti padėti taukų lovelį (-ius), kad riebalai arba sultys nelašėtų ant paviršiaus, ant kurio stovi grilis.
- Vakarėlio grilio padėtis: naudokite abu taukų lovelius. Kiekvieną lovelį padėkite po kiekvienos plokštės nutekėjimo grioveliais (Pav. 11).

7 Padėkite produktus ant kepimo plokštės (-ių) (Pav. 12).
Kad gerai iškeptų, produktus reikia dėti kepimo plokštės (-ių) centre.
Kepimo laikas priklauso nuo produktų rūšies, jų storio ir jūsų asmeninio skonio. Rekomenduojamas kepimo laikas nurodytas lentelėje, esančioje šios knygelės gale.

Pastaba: Kepimo metu temperatūros lemputė kartais užsidega ir užgęsta. Tai reiškia, kad sveiko maisto grilis reguliuoja kepimo temperatūrą pagal iš anksto nustatytą padėtį.
- Kontaktinio grilio padėtis: padėkite maistą apatinės kepimo plokštės viduryje.
- Apkepimo padėtis: padėkite maistą apatinės kepimo plokštės viduryje.
- Vakarėlio grilio padėtis: paskleiskite maistą ant kepimo paviršiaus. Retkarčiais apverskite maistą medine ar plastikine mentele.

8 Uždarykite grilį (tik kontaktinio grilio ir apkepimo padėtyse).
- Kontaktinio grilio padėtis: atsargiai nuleiskite viršutinę plokštę ant produktų. Viršutinė plokštė liečiasi su maistu. Šiuo būdu maistas tolygiai apkepamas iš abiejų pusių (Pav. 13).
- Apkepimo padėtis: patraukite viršutinę plokštę iki viršutinės padėties (1) ir nustatykite ją į horizontalią padėtį (2). Viršutinė kepimo plokštė neturi liestis prie maisto (Pav. 14).

9 Praėjus nustatytam kepimo laikui, atidarykite prietaisą (tik kontaktiniam griliui ir apkepimo padėtyse).

10 Nuimkite maistą.
Maistą nuo prietaiso nuimkite medine arba plastikine mentele. Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių.

11 Jei norite iškepti dar vieną porciją, nuvalykite aliejaus perteklių nuo plokščių virtuviniu popieriumi.

12 Prieš dėdami maistą ant plokštės (-ių) palaukite, kol užges temperatūros lemputė.

Kepimo laikas

Šios knygelės pabaigoje esančioje lentelėje nurodyti produktai, kuriuos galite kepti šiame grilyje. Lentelėje pateikiama, kokią kepimo temperatūrą pasirinkti ir kiek ilgai reikia kepti bei tinkama grilio padėtis. Į lentelėje pateiktą laiką neįtrauktas laikas, per kurį prietaisas įkaista.
Kepimo laikas ir temperatūra priklauso nuo ruošiamo maisto rūšies (pvz., mėsos), jo storio ir temperatūros, taip pat nuo jūsų skonio. Taip pat žr. nuorodas ant sveiko maisto grilio.

Pastaba: Kepimo metu temperatūros lemputė kartais užsidega ir užgęsta. Tai reiškia, kad sveiko maisto grilis reguliuoja kepimo temperatūrą pagal iš anksto nustatytą padėtį. Kai tai vyksta, galite tiesiog toliau kepti.

Patarimai

- Kepamą maistą šiek tiek patepkite gabalėliu sviesto ar aliejaus. Tai neleis sviesto ar aliejaus pertekliui rūkti.
- Sveiko maisto grilis netinka džiūvėsėliuose apvoliotam maistui kepti.
- Kepamos dešrelės įtrūkinėja. Jei norite to išvengti, pabaksnokite jas šakute.
- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, įsitikinkite, kad mėsos gabalėliai ne per ploni (apytiksl. 1,5 cm).
- Šviežią mėsą iškepsite skaniau, nei šaldytą ar atšildytą.
- Jei ruošiate mėsos vėrinukus, vištieną, kiaulieną ar veršieną, pirmiausia mėsą paskrudinkite aukštoje temperatūroje (5 padėtis). Tada temperatūros valdiklį nustatykite viena padėtimi žemiau ir maistą kepkite tol, kol jis bus paruoštas.
- Sveiko maisto grilį taip pat galite naudoti kaip termostatiniu būdu valdomą kaitinimo paviršių, kuris palaikytų reikiamą maisto temperatūrą. Nustatykite prietaisą į vakarėlio grilio padėtį ir temperatūros valdiklį nustatykite į 2 arba 3 padėtį. Kepimo plokštę uždenkite aliuminio folija blizgančiu paviršiumi į viršų. (Pav. 15)
- Jei norite atšildyti šaldytą maistą, nustatykite prietaisą į apkepimo padėtį, įvyniokite jį į aliuminio foliją. Temperatūros valdiklį nustatykite į 1 arba 2 padėtį. Atšildymo laikas priklauso nuo maisto svorio.

Valymas

Niekada nenaudokite šiurkščių valymo priemonių ar medžiagų, nes tai gali pažeisti nepridegančią plokščių dangą.

Niekada nemerkite prietaiso į vandenį.

1 Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.

2 Prieš išimdami plokštes, virtuvinio popieriaus skiaute nuvalykite nuo jų riebalų perteklių.

3 Nuimkite kepimo plokštes (Pav. 16).

Norėdami išimti plokštes, paspauskite prietaiso pritvirtinimo spaustukus ir tada iškelkite plokštes iš prietaiso.

4 Kepimo plokštes ir taukų lovelius išvalykite minkšta šluoste ar kempine su karštu vandeniu bei trupučiu indų ploviklio arba sudėkite juos į indaplovę (Pav. 17).

Penkioms minutėms pamerkite kepimo plokštes į karštą vandenį su trupučiu indų ploviklio, kad pašalintumėte apnašas. Tokiu būdu pašalinsite prikepusius maisto likučius ar taukus.

5 Išdžiovinkite kepimo plokštes ir iš naujo jas surinkite (Pav. 18).

- Nustatykite prietaisą į vakarėlio grilio padėtį.
- Įdėkite galinę plokščių dalį į prietaisą (1). Nuleiskite plokštes ant prietaiso ir paspauskite jas žemyn po pritvirtinimo spaustuku (2).

6 Uždarykite grilį.

7 Prietaiso išorę valykite drėgna šluoste.

Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso neišmeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 19).

Laikymas

1 Laidą apvyniokite aplink saugojimo įtaisą, ant prietaiso lankstų. (Pav. 20)

2 Įdėkite taukų lovelius vieną į kitą ir pritvirtinkite juos prie laikymo kablio prietaiso apačioje. (Pav. 21)

3 Laikykite prietaisą vertikalioje padėtyje, saugioje ir sausoje vietoje.

Garantija ir techninis aptarnavimas

Prireikus techninio aptarnavimo paslaugų, informacijos arba jei iškilo problema, apsilankykite ,,Philips" tinklapyje adresu **www.philips.com** arba susisiekite su jūsų šalyje esančiu ,,Philips" pagalbos vartotojams centru (jo telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lapelyje). Jei jūsų šalyje nėra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį ,,Philips" platintoją.

Greitas trikčių šalinimas

Šis skyrius apibendrina dažniausiai pasitaikančias, su prietaisu susijusias problemas. Jei negalite išspręsti problemos naudodamiesi žemiau pateikta informacija, kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą arba internetu, svetainėje www.philips.com.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Kištukas netinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.	Įkiškite kištuką į sieninį elektros lizdą tinkamai.
	Neveikia lizdas, į kurį įjungtas prietaisas.	Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis veikia. Jeigu veikia, į elektros lizdą įjungdami kitą prietaisą patikrinkite, ar veikia elektros lizdas.
	Pažeistas maitinimo laidas.	Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti ,,Philips" darbuotojai, ,,Philips" įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
Prietaisas skleidžia šiek tiek dūmų.	Prietaisą naudojant pirmus kelis kartus, jis gali skleisti šiek tiek dūmų.	Tai normalu. Po kelių naudojimų, prietaisas nustos skleisti dūmus.
	Nustatyta kepimo temperatūra yra per aukšta kepamiems produktams.	Tinkami temperatūros nustatymai įvairių rūšių maistui ruošti pateikti šios knygelės pabaigoje esančioje lentelėje.
	Maistas arba taukai prikepė ant kepimo plokščių.	Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite kepimo plokštes.
Maistas netinkamai iškeptas.	Nustatėte per žemą temperatūrą arba nepakankamai ilgai kepėte maistą.	Nustatykite aukštesnę temperatūrą ir / arba kepkite maistą ilgiau. Tinkami temperatūros nustatymai ir kepimo laikas įvairių rūšių maistui ruošti pateiktas šios knygelės pabaigoje esančioje lentelėje.
Maistas per daug apkepęs.	Nustatėte per aukštą temperatūrą arba per ilgai kepėte maistą.	Nustatykite žemesnę temperatūrą ir / arba kepkite maistą trumpiau. Tinkami temperatūros nustatymai ir kepimo laikas įvairių rūšių maistui ruošti pateiktas šios knygelės pabaigoje esančioje lentelėje.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Kepimo metu riebalai arba sultys laša ant paviršiaus, ant kurio stovi grilis.	Nepadėjote taukų lovelio (-ių) po nutekėjimo grioveliu (-iais).	Padėkite taukų lovelį (-ius) po nutekėjimo grioveliu (-iais).
	Kepėte produktus, kuriuose yra daug riebalų arba sulčių griliui esant horizontalioje padėtyje nepadėję taukų lovelio (-ių) po nutekėjimo grioveliu (-iais).	Padėkite taukų lovelį (-ius) po nutekėjimo grioveliu (-iais).
Produktai (pvz., sūris) prilimpa prie viršutinės kepimo plokštės.	Ruošėte apkepus arba skrebučius kontaktinio grilio padėtyje.	Apkepus ir skrebučius ruoškite tik apkepimo padėtyje.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē www.philips.com/welcome.

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

A Atlokamās kājiņas
B Temperatūras indikators
C Temperatūras vadība
D Noņemama grilēšanas plātne
E Grilēšanas plātnes nostiprināšanas skava
F Nesakarstoši rokturi
G Noteces rieva
H Tauku paplāte (2 gab.)
I Tauku paplāšu uzglabāšanas āķis
J Vada uzglabāšanas vieta

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Briesmas

- Neiegremdējiet ierīci vai elektrovadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Neļaujiet elektrības vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai, uz kuras stāv ierīce.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

Ievērībai

- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas tā, lai ap to būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Vienmēr uzkarsējiet plātnes pirms ievietojat starp tām pārtiku.
- Ierīcei darbojoties, pieejamās virsmas var sakarst.
- Grilējot taukainu gaļu vai desas, esiet uzmanīgs un neļaujiet sprakšķēt taukiem.
- Pēc lietošanas vienmēr atslēdziet ierīci no sienas kontaktligzdas.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Pirms plātņu noņemšanas, ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā, ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
- Nekad nepieskarieties plātnēm ar asiem vai abrazīviem piederumiem, jo tie var bojāt virsmu nepiedegošo pārklājumu.
- Pārliecinieties, ka pareizi uzstādāt plātnes pēc tam, kad esat tās pirms tam noņēmis.
- Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai mājas apstākļos. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu, biroju darbinieku virtuvēs, saimniecības ēkās vai citās darba telpās, kā viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Lai nerastos bīstamas situācijas, nekad nepieslēdziet ierīci ārējam taimera slēdzim vai tālvadības sistēmai.

- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā vai ja tā netiek lietota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija vairs nav spēkā, un Philips neuzņemsies atbildību par radušies bojājumiem.

Elektromagnētiskais lauks (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Pirms pirmās lietošanas

1 Izņemiet ieliktni starp grilēšanas plātnēm un noņemiet visas uzlīmes.

2 Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu.

3 Rūpīgi notīriet plātnes (skatīt nodaļu 'Tīrīšana').

Piezīme: Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.

Ierīces lietošana

Lietošana slīpā un horizontālā pozīcijā

- Grilēšanas virsmu var lietot gan slīpā, gan horizontālā pozīcijā.
- Standarta grilēšanas stāvoklis ir slīpā pozīcija. Šajā pozīcijā tauki vai sula, kas iztek no pārtikas, notek no plātnēm tauku paplātē vai paplātēs.
- Ierīce ir aprīkota ar atlokamām kājiņām. Atlokot kājiņas jūs varat novietot grilēšanas plātnes horizontālā pozīcijā. Izmantojiet šo pozīciju, lai pagatavotu produktus ar zemu tauku saturu , piemēram, augļus un dārzeņus, kas viegli noslīdētu no plātnēm, ja tās ir slīpā pozīcijā. Izmantojiet horizontālo pozīciju arī, lai pagatavotu marinētu pārtiku, tādējādi novēršot marinādes notecēšanu nost no plātnēm. (Zīm. 2)

Trīs grilēšanas pozīcijas

- Saskares grila pozīcija (Zīm. 3)

Šī pozīcija ir īpaši piemērota ātrai grilēšanai augstā temperatūrā no abām pusēm (romštekiem, hamburgeriem, utt.) un grauzdētu sviestmaižu vai panini pagatavošanai.

Piezīme: Abas grilēšanas plātnes saskaras ar pārtiku.

- "Gratin" grilēšanas pozīcija (Zīm. 4)

Šī ir ideāla pozīcija gan grilēšanai, gan "au gratin" ēdienu pagatavošanai. "Gratin" tipa grila pozīcija ir piemērota arī visu veidu 'vaļējo' sviestmaižu pagatavošanai, piemēram, ar olu, tomātiem, pipariem un/vai sīpolu gredzeniem, kas pārklāti ar sieru.

Piezīme: Augšējā grilēšanas plātne nedrīkst pieskarties pārtikai.

- Viesību grila pozīcija (Zīm. 5)

Šajā pozīcijā veselīgais grils piedāvā lielu grilēšanas virsmu visu veidu uzkodu pagatavošanai, piemēram, šašliks, satē, dārzeņi, augļi, utt.

1 Pilnīgi atritiniet vadu no uzglabāšanas vietas starp ierīces virām (Zīm. 6).

2 Pārliecinieties, ka grils ir aizvērts (Zīm. 7).

3 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

4 Noregulējiet temperatūras regulatoru uz to režīmu, kas atbilst temperatūrai, kas nepieciešama grilējamajiem produktiem. Skatiet tabulā lietošanas pamācības beigās.

◗ Temperatūras lampiņa iedegas, norādot, ka grils uzkarst.

Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

5 **Pagaidiet, līdz temperatūras lampiņa nodziest, un tad atveriet grilu, lai novietotu produktus uz plātnes vai plātnēm.**

Uzmanieties: grilēšanas plātnes ir karstas.

- Saskares grila un "gratin" grila pozīcijām: atveriet grilu līdz pusei (Zīm. 8).
- Viesību grila pozīcijai: atveriet grilu līdz pusei un izvelciet augšējo grilēšanas plātni tās augstākajā pozīcijā (1). Tad novietojiet grilu atvērtā pozīcijā (2) (Zīm. 9).

6 **Ja grils ir slīpā pozīcijā, novietojiet tauku paplāti vai paplātes zem noteces iedobes, lai savāktu taukus vai sulas.**

- Saskares grila un "gratin" grila pozīcijām: novietojiet vienu tauku paplāti zem apakšējās grilēšanas plātnes noteces iedobes (Zīm. 10).
- Grilējot produktus, kas satur daudz tauku vai sulas, horizontālā pozīcijā, jums arī var būt nepieciešams novietot tauku paplāti/paplātes, lai pasargātu no tauku vai sulas pilēšanas uz virsmas, kuras novietots grils.
- Viesību grila pozīcijai: izmantojiet abas tauku paplātes. Novietojiet vienu paplāti zem katras grilēšanas plātnes noteces iedobes (Zīm. 11).

7 **Novietojiet produktus uz grilēšanas plātnes vai plātnēm (Zīm. 12).**

Optimālam rezultātam, novietojiet produktus plātnes vai plātņu centrā.
Grilēšanas laiks ir atkarīgs no produktu veida, to biezuma un jūsu gaumes. Lai uzzinātu ieteicamo grilēšanas ilgumu, skatiet tabulu lietošanas pamācības beigās.

Piezīme: Grilēšanas laikā temperatūras gaismiņa iedegas un nodziest laiku pa laikam. Tas norāda, ka veselīgais grils regulē grilēšanas temperatūru, lai tā atbilstu izvēlētajam uzstādījumam.

- Saskares grila pozīcijai: novietojiet pārtiku apakšējās grilēšanas plātnes vidū.
- "Gratin" grila pozīcijai: novietojiet pārtiku apakšējās grilēšanas plātnes vidū.
- Viesību grila pozīcijai: izklājiet pārtiku uz grilēšanas virsmas. Laiku pa laikam apgrieziet pārtiku ar koka vai plastmasas lāpstiņu.

8 **Aizveriet grilu (tikai saskares grila un "gratin" grila pozīcijām).**

- Saskares grila pozīcijai: uzmanīgi nolaidiet augšējo plātni uz produktiem. Augšējā plātne tagad atrodas uz pārtikas. Tādā veidā pārtika tiek vienmērīgi grilēta no abām pusēm (Zīm. 13).
- "Gratin" grila pozīcijai: izvelciet augšējo grilēšanas plātni tās augstākajā pozīcijā (1), un tad novietojiet to horizontālā stāvoklī (2). Augšējā grilēšanas plātne nedrīkst pieskarties pārtikai (Zīm. 14).

9 **Atveriet ierīci pēc tam, kad uzstādītais grilēšanas laiks ir beidzies. (tikai saskares grila un "gratin" grila pozīcijām).**

10 **Izņemiet pārtiku.**

Izmantojiet koka vai plastmasas lāpstiņu, lai izņemtu pārtiku no ierīces. Neizmantojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus.

11 **Ja vēlaties grilēt vēl vienu porciju, notīriet no plātnēm lieko eļļu ar papīra dvieli.**

12 **Pirms pārtikas novietošanas uz plātnes vai plātnēm, uzgaidiet, līdz izdziest temperatūras gaismiņa.**

Grilēšanas ilgums

Šīs lietošanas pamācības beigās jūs atradīsiet tabulu ar produktiem, kurus varat pagatavot veselīgajā grilā. Tabulā norādīta atbilstošā temperatūra, grilēšanas ilgums un atbilstošā grilēšanas pozīcija. Norādītajā grilēšanas laikā nav minēts laiks, kas nepieciešams ierīces uzkarsēšanai.
Grilēšanas laiks un temperatūra ir atkarīga no pagatavojamās pārtikas veida (piem., gaļa), tās biezuma un temperatūras, kā arī jūsu gaumes. Skatiet arī norādes veselīgajam grilam.

Piezīme: Grilēšanas laikā temperatūras gaismiņa iedegas un nodziest laiku pa laikam. Tas norāda, ka veselīgais grils regulē grilēšanas temperatūru, lai tā atbilstu izvēlētajam uzstādījumam. Ja tā notiek, varat droši turpināt grilēt.

Padomi

- Viegli ietaukojiet grilējamo pārtiku ar nedaudz sviesta vai eļļas. Tas novērš liekā sviesta vai eļļas dūmošanu.
- Šis veselīgais grils nav piemērots grauzdiņu gatavošanai.
- Gatavojot desas grilā, tās mēdz sasprāgt. Lai tas nenotiktu, ieduriet tajās pāris caurumiņus ar dakšiņu.
- Lai sasniegtu vislabāko rezultātu, pārliecinieties, ka jūsu sagatavotās gaļas šķēles nav pārāk biezas (apm., 1,5cm).
- Labākus rezultātus var iegūt, grilējot svaigu, nevis saldētu vai atkausētu gaļu.
- Kad gatavojat satē, vistu, cūkgaļu vai teļa gaļu, vispirms apcepiet gaļu augstā temperatūrā (5. pozīcija). Tad uzstādiet temperatūras regulatoru vienu pozīciju zemāk un grilējiet pārtiku, kamēr tā ir gatava.
- Jūs arī varat izmantot veselīgo grilu kā termostatiski regulētu sildvirsmu, kas automātiski saglabā jūsu ēdienus nepieciešamajā temperatūrā. Novietojiet ierīci viesību grilēšanas pozīcijā un uzstādiet temperatūras regulatoru 2. vai 3. pozīcijā. Pārklājiet grilēšanas plātnes ar alumīnija foliju ar spīdīgo pusi uz augšu. (Zīm. 15)
- Ja vēlaties atsaldēt sasaldētu pārtiku, novietojiet ierīci "gratin" grilēšanas pozīcijā, ietiniet sasaldētu pārtiku alumīnija folijā. Uzstādiet temperatūras regulatori 1. vai 2. pozīcijā. Atsaldēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas svara.

Tīrīšana

Nekad nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un materiālus, jo tā tiks bojāts nepiedegošais plātņu pārklājums.

Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī.

1 **Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.**

2 **Pirms plātņu noņemšanas noņemiet no tām lieko eļļu ar papīra dvieli.**

3 **Noņemiet grilēšanas plātnes (Zīm. 16).**

Lai noņemtu plātnes, nospiediet uz ierīces nostiprināšanas skavas un tad izceliet plātnes ārā no ierīces.

4 **Tīriet grilēšanas plātnes un tauku paplātes ar mīkstu drāniņu vai karstā ūdenī izmērcētu sūkli , kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa, vai trauku mazgājamajā mašīnā (Zīm. 17).**

Iemērciet grilēšanas plātnes uz piecām minūtēm karstā ūdenī, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa. Tas atmērcēs jebkurus piedegušus produktus vai taukus.

5 **Noslaukiet grilēšanas plātnes un piestipriniet tās atpakaļ (Zīm. 18).**

- Novietojiet ierīci viesību grilēšanas pozīcijā.
- Novietojiet grilēšanas plātņu aizmugurējo malu uz ierīces (1). Nolaidiet plātnes uz ierīces un nospiediet tās uz leju zem nostiprināšanas skavām (2).

6 **Aizveriet grilu.**

7 **Tīriet ierīces korpusu ar mitru drānu.**

Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsit saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 19).

Uzglabāšana

1 Aptiniet vadu ap uzglabāšanas vietu starp ierīces virām. (Zīm. 20)

2 Ievietojiet tauku paplātes vienu otrā un nostipriniet tās ar uzglabāšanas āķi ierīces apakšā. (Zīm. 21)

3 Uzglabājiet ierīci stateniskā pozīcijā drošā un sausā vietā.

Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni **www.philips.com** vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruņa numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

Kļūmju novēršana

Šajā nodaļā ir apkopotas visizplatītākās problēmas, ar kurām varat sastapties, izmantojot ierīci. Ja nevarat tās atrisināt, izmantojot tālāk sniegto informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī vai arī ar mums tiešsaistē: www.philips.com.

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
Ierīce nedarbojas.	Kontaktdakša nav līdz galam iesprausta sienas kontaktligzdā.	Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.
	Kontaktigzda, kura ir pievienota ierīcei, nedarbojas.	Pārbaudiet, vai darbojas elektrības padeve. Ja tā nav traucēta, ievietojiet kontaktligzdā citas ierīces kontaktdakšu, lai pārbaudītu, vai darbojas kontaktdakša.
	Elektrības vads ir bojāts.	Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
Ierīce izdala dūmus.	Pirmajās ierīces lietošanas reizēs tā var izdalīt dūmus.	Tas ir normāli. Kad ierīce būs lietota vairākas reizes, tā vairs neizdala dūmus.
	Uzstādītā grilēšanas temperatūra ir pārāk augsta jūsu grilētajiem produktiem.	Lai iegūtu informāciju par dažādiem pārtikas produktiem piemērotiem temperatūras uzstādījumiem, skatiet tabulu šīs lietošanas pamācības beigās.
	Uz grilēšanas plātnēm ir piededzis ēdiens vai tauki.	Rūpīgi notīriet grilēšanas plātnes pēc katras lietošanas reizes.
Pārtika nav gatava.	Jūs esat uzstādījis pārāk zemu temperatūras režīmu vai neesat grilējis ēdienu pietiekami ilgu laiku.	Uzstādiet augstāku temperatūras režīmu un/vai grilējiet pārtiku ilgāku laiku. Lai iegūtu informāciju par dažādiem pārtikas produktiem piemērotiem temperatūras uzstādījumiem, skatiet tabulu šīs lietošanas pamācības beigās.

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
Pārtika apdeg.	Jūs esat uzstādījis pārāk augstu temperatūras režīmu vai esat grilējis ēdienu pārāk ilgu laiku.	Uzstādiet zemāku temperatūras režīmu un/vai grilējiet pārtiku īsāku laiku. Lai iegūtu informāciju par dažādiem pārtikas produktiem piemērotiem temperatūras uzstādījumiem, skatiet tabulu šīs lietošanas pamācības beigās.
Grilēšanas laikā uz virsmas, kuras novietota ierīce, pil tauki vai sula.	Jūs neesat ievietojis tauku paplāti/paplātes zem noteces rievas/rievām.	Ievietojiet tauku paplāti/paplātes zem noteces rievas/rievām.
	Jūs grilējat produktus, kas satur daudz tauku vai sulas , horizontālā grilēšanas pozīcijā, neievietojot tauku paplāti/paplātes zem noteces rievas/rievām.	Ievietojiet tauku paplāti/paplātes zem noteces rievas/rievām.
Produkti (piem., siers) pielīp augšējai grilēšanas plātnei.	Jūs esat pagatavojis “au gratin” ēdienus vai vaļējās sviestmaizes ierīcei esot saskares grila pozīcijā.	Pagatavojiet “au gratin” ēdienus un vaļējās sviestmaizes tikai “gratin” grila pozīcijā.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny (rys. 1)

A Nóżki
B Wskaźnik temperatury
C Regulacja temperatury
D Wyjmowana płytka opiekająca
E Zacisk płytki opiekającej
F Nienagrzewające się uchwyty
G Rowek ociekowy
H Tacka na tłuszcz (2 szt.)
I Haczyk na tackę do tłuszczu
J Uchwyt na przewód

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj urządzenia i przewodu sieciowego w wodzie ani w innym płynie.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nie pozostawiaj przewodu sieciowego wiszącego ze stołu lub blatu kuchennego, na którym umieszczono urządzenie.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

Uwaga

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, tak aby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- Zawsze rozgrzej płytki opiekające przed umieszczeniem między nimi jedzenia.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać.
- Uważaj na pryskający tłuszcz, gdy opiekasz tłuste mięso lub kiełbasy.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze czyść urządzenie po użyciu.
- Przed wyjęciem płytek opiekających, czyszczeniem urządzenia lub jego odstawieniem poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Nie dotykaj płytek opiekających ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

- Przy wkładaniu płytek opiekających z powrotem do urządzenia, zwróć uwagę na ich prawidłowe zamontowanie.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach, gospodarstwach agroturystycznych lub innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast" oraz innych miejscach mieszkalnych.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego włącznika czasowego lub układu zdalnego sterowania.
- Używanie urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.

Pole elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Przed pierwszym użyciem

1 **Wyjmij wkładkę znajdującą się między płytkami opiekającymi i usuń wszystkie naklejki.**

2 **Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.**

3 **Dokładnie wyczyść płytki opiekające (patrz rozdział „Czyszczenie").**

Uwaga: Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się dym. Jest to zjawisko normalne.

Zasady używania

Użytkowanie w pozycji nachylonej i poziomej

- Płytki opiekające można używać w pozycji nachylonej i poziomej.
- Standardową pozycją opiekania jest pozycja nachylona. W tej pozycji tłuszcz i soki wytapiające się z pożywienia spływają po płytkach do tacki/tacek na tłuszcz.
- Urządzenie jest wyposażone w nóżki, które po rozłożeniu pozwalają ustawić płytki opiekające w pozycji poziomej. Ta pozycja służy do przygotowywania produktów niskotłuszczowych, takich jak owoce i warzywa, które łatwo ześlizgują się z nachylonych płytek. Jest ona również odpowiednia do gotowania pożywienia marynowanego w zalewach, gdyż zapobiega ona ściekaniu marynaty z płytek. (rys. 2)

Trzy pozycje grillowania

- Pozycja prasy (rys. 3)

Ta pozycja jest szczególnie przydatna do szybkiego grillowania w wysokiej temperaturze, z obu stron (rumsztyki, mięso do hamburgerów itp.) oraz do przyrządzania kanapek tostowych lub kanapek z bułek.

Uwaga: Obie płytki opiekające przylegają do pożywienia.

- Pozycja rusztu (rys. 4)

Ta pozycja jest idealna do przyrządzania chrupkich potraw z rusztu. Służy także do przygotowywania różnego rodzaju „otwartych" kanapek na ciepło, np. z jajkiem, pomidorami, papryką i/lub krążkami cebuli przykrytymi serem.

Uwaga: Górna płytka opiekająca nie może dotykać pożywienia.

- Pozycja blatu (rys. 5)

Ta pozycja udostępnia dużą powierzchnię do grillowania przeróżnych przekąsek typu szaszłyki, satay, warzywa, owoce itp.

1 Całkowicie odwiń przewód sieciowy z uchwytu znajdującego się na zawiasach urządzenia (rys. 6).

2 Upewnij się, że grill jest zamknięty (rys. 7).

3 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

4 Przekręć regulator temperatury do ustawienia odpowiedniego dla opiekanych na grillu składników. Patrz tabela na końcu niniejszej instrukcji.

◗ Wskaźnik temperatury włączy się wskazując, że grill się nagrzewa.

Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

5 Poczekaj aż wskaźnik temperatury zgaśnie, otwórz grill i nałóż składniki na jedną lub obie płytki.

Uważaj — płytki opiekające są gorące.

- Pozycje prasy i rusztu: Otwórz grill do połowy (rys. 8).
- Pozycja blatu: Otwórz grill do połowy i ustaw górną płytkę opiekającą w pozycji pionowej (1). Następnie otwórz grill do końca (2) (rys. 9).

6 Jeśli grill znajduje się w pozycji nachylonej, postaw tackę/tacki pod rowkiem ociekowym, aby zbierały wytopiony tłuszcz i sok.

- Pozycje prasy i rusztu: Postaw jedną tackę pod rowkiem ociekowym, u dołu dolnej płytki opiekającej (rys. 10).
- Grillując składniki zawierające dużo tłuszczu lub soku w pozycji poziomej, może być konieczne postawienie jednej lub dwóch tacek, aby zapobiec kapaniu tłuszczu lub soku na powierzchnię, na której stoi grill.
- Pozycja blatu: Podstaw obie tacki na tłuszcz pod rowki ociekowe płytek grzejnych (rys. 11).

7 Połóż składniki na jednej lub obu płytkach opiekających (rys. 12).

Aby uzyskać najlepszy rezultat, składniki należy umieszczać na środku płytek.
Czas opiekania na grillu zależy od rodzaju składników, ich grubości oraz indywidualnych upodobań. Zalecane czasy opiekania na grillu podane są w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.

Uwaga: Podczas grillowania wskaźnik temperatury od czasu do czasu zapala się i gaśnie. Oznacza to, że grill reguluje temperaturę opiekania stosownie do zadanego ustawienia.

- Pozycja prasy: Połóż pożywienie na środku dolnej płytki opiekającej.
- Pozycja rusztu: Połóż pożywienie na środku dolnej płytki opiekającej.
- Pozycja blatu: Rozłóż pożywienie na płytkach opiekających. Od czasu do czasu obracaj składniki przy użyciu drewnianej lub plastikowej łopatki.

8 Zamknij grill (tylko w przypadku pozycji prasy i rusztu).

- Pozycja prasy: Ostrożnie opuść górną płytkę na składniki. Z tak przylegającą płytką pożywienie jest równo opiekane po obu stronach (rys. 13).
- Pozycja rusztu: Ustaw górną płytkę opiekającą w pozycji pionowej (1), po czym rozłóż ją do pozycji poziomej (2). Górna płytka nie może dotykać pożywienia (rys. 14).

9 Otwórz urządzenie po upłynięciu wymaganego czasu opiekania (tylko w przypadku pozycji prasy i rusztu).

10 Zdejmij potrawę.

Do zdejmowania potraw z urządzenia używaj drewnianej lub plastikowej łopatki. Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych.

11 Jeśli chcesz przygotować następną partię pożywienia, usuń z nich nadmiar oleju za pomocą kawałka papierowego ręcznika.

12 Poczekaj aż zgaśnie wskaźnik temperatury i nałóż pożywienie na jedną lub obie płytki.

Czasy opiekania na grillu

Na końcu niniejszej instrukcji znajduje się tabela ze składnikami, które można przyrządzić na tym grillu. Zawiera ona również ustawienia temperatury i pozycje opiekania odpowiednie do grillowania określonych potraw. Podane czasy opiekania nie obejmują czasu koniecznego do rozgrzania urządzenia.
Czas i temperatura opiekania zależą od rodzaju przyrządzanego pożywienia (np. mięso), grubości porcji, jego temperatury oraz indywidualnych upodobań. Można się również kierować oznaczeniami znajdującymi się na grillu.

Uwaga: Podczas grillowania wskaźnik temperatury od czasu do czasu zapala się i gaśnie. Oznacza to, że grill reguluje temperaturę opiekania stosownie do zadanego ustawienia. Można nadal bezpiecznie korzystać z urządzenia.

Wskazówki

- Lekko posmaruj masłem lub olejem pożywienie przeznaczone do grillowania. Zapobiegnie to przypaleniu się nadmiaru masła lub oleju.
- Grill nie nadaje się do opiekania panierowanego pożywienia.
- Kiełbaski zazwyczaj pękają podczas opiekania. Można temu zapobiec, nakłuwając je widelcem w kilku miejscach.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, kawałki mięsa nie powinny być zbyt grube (ok. 1,5 cm).
- Świeże mięso bardziej nadaje się do pieczenia na grillu niż mięso mrożone lub rozmrożone.
- Przygotowując kurczaka, wieprzowinę lub cielęcinę à la satay, najpierw obsmaż mięso w wysokiej temperaturze (położenie 5). Następnie ustaw regulator temperatury o jedno położenie niżej i kontynuuj opiekanie, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
- Grill może również służyć jako sterowana termostatem płytka grzejna, która samoczynnie utrzymuje odpowiednią temperaturę potraw. Rozłóż urządzenie do pozycji blatu i ustaw regulator temperatury w położeniu 2 lub 3. Następnie przykryj płytki opiekające folią aluminiową, skierowaną błyszczącą stroną ku górze. (rys. 15)
- Jeśli chcesz rozmrozić zamrożone jedzenie, rozłóż urządzenie do pozycji rusztu i zawiń jedzenie w folię aluminiową. Ustaw regulator temperatury w położeniu 1 lub 2. Czas odmrażania zależy od wagi rozmrażanej porcji.

Czyszczenie

Nigdy nie używaj środków ani materiałów ściernych do czyszczenia, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

1 **Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.**

2 **Przed wyjęciem płytek opiekających usuń z nich nadmiar oleju za pomocą kawałka papierowego ręcznika.**

3 **Wyjmij płytki opiekające (rys. 16).**
Aby wyjąć płytki, naciśnij zaciski na urządzeniu i zdejmij je z urządzenia.

4 **Umyj płytki opiekające i tacki na tłuszcz miękką szmatką lub gąbką w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub umyj je w zmywarce (rys. 17).**
Mocz płytki opiekające przez 5 minut w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, aby usunąć wszystkie resztki. Umożliwi to łatwiejsze usunięcie zaschniętych resztek jedzenia lub tłuszczu.

5 **Wysusz płytki opiekające i zamontuj je z powrotem (rys. 18).**
- Ustaw urządzenie w pozycji blatu.
- Umieść tylną krawędź płytek opiekających na urządzeniu (1). Opuść płytki na urządzenie i dociśnij, blokując je zaciskami (2).

6 Zamknij grill.

7 Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 19).

Przechowywanie

1 Nawiń przewód wokół uchwytu na przewód na zawiasach urządzenia. (rys. 20)

2 Włóż jedną tackę na tłuszcz w drugą i zawieś je na haczyku na spodzie urządzenia. (rys. 21)

3 Przechowuj urządzenie w pionowej pozycji w bezpiecznym i suchym miejscu.

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową **www.philips.com** lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips w danym kraju (numer telefonu znajduje się na ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta lub odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyczka jest nieprawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.	Włóż prawidłowo wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
	W gniazdku, do którego podłączono urządzenie, nie ma zasilania.	Sprawdź, czy działa zasilanie. Jeśli tak, sprawdź, czy gniazdko jest pod napięciem, podłączając do niego inne urządzenie.
	Przewód sieciowy jest uszkodzony.	Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Na początku używania z urządzenia może wydobywać się dym.	Jest to zjawisko normalne. Po jakimś czasie zjawisko to ustanie.
	Ustawiona temperatura opiekania jest zbyt niska do przyrządzenia składników.	W tabeli na końcu niniejszej instrukcji znajdziesz odpowiednie ustawienia temperatur dla różnych rodzajów pożywienia.
	Resztki potraw lub tłuszczu przyschły do płytek opiekających.	Ostrożnie czyść płytki opiekające po każdym użyciu.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Danie nie jest odpowiednio wypieczone.	Ustawiona temperatura zbyt niska lub danie było opiekane zbyt krótko.	Ustaw wyższą temperaturę i/lub piecz danie dłużej. W tabeli na końcu niniejszej instrukcji znajdziesz odpowiednie ustawienia temperatur i czasów opiekania dla różnych rodzajów pożywienia.
Dania są zbyt mocno przypieczone.	Ustawiona temperatura zbyt wysoka lub danie było opiekane zbyt długo.	Ustaw niższą temperaturę i/lub piecz danie krócej. W tabeli na końcu niniejszej instrukcji znajdziesz odpowiednie ustawienia temperatur i czasów opiekania dla różnych rodzajów pożywienia.
Podczas grillowania tłuszcz lub sok kapie na powierzchnię, na której stoi urządzenie.	Tacka/tacki na tłuszcz nie zostały ustawione pod rowkiem/rowkami ociekowymi.	Ustaw tackę/tacki na tłuszcz pod rowkiem/rowkami ociekowymi.
	Grillowane składniki zawierają dużo tłuszczu lub soku, a grill znajduje się w pozycji poziomej oraz nie ustawiono tacki/tacek na tłuszcz pod rowkiem/rowkami ociekowymi.	Ustaw tackę/tacki na tłuszcz pod rowkiem/rowkami ociekowymi.
Składniki (np. ser) przykleja się do górnej płytki opiekającej.	Potrawy na chrupko lub „otwarte” kanapki zostały przyrządzone w pozycji prasy.	Przyrządzaj potrawy na chrupko i „otwarte” kanapki w pozycji rusztu.

Introducere

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de Philips, înregistraţi-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală (fig. 1)

A Picioare pliabile
B Indicator de temperatură
C Buton de control al temperaturii
D Plită detaşabilă
E Clemă de fixare a plitei
F Mânere cu izolaţie termică
G Fantă pentru scurgere
H Tavă pentru grăsime (2 buc.)
I Cârlig de depozitare pentru tăvile pentru grăsime
J Suport de depozitare a cablului

Important

Citiţi cu atenţie acest manual de utilizare şi păstraţi-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu introduceţi aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificaţi dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacităţi fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe, cu excepţia cazului în care sunt supravegheaţi sau instruiţi cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranţa lor.
- Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsaţi cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este aşezat aparatul.
- Nu apropiaţi cablul electric de suprafeţe fierbinţi.
- Nu lăsaţi aparatul să funcţioneze nesupravegheat.

Precauţie

- Conectaţi aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă plană şi stabilă şi lăsaţi suficient loc liber în jurul acestuia.
- Preîncălziţi întotdeauna plitele înainte de a pune orice aliment între ele.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcţiune.
- Aveţi grijă la grăsimea care sare atunci când gătiţi carne grasă sau cârnaţi.
- Scoateţi întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Curăţaţi întotdeauna aparatul după utilizare.
- Lăsaţi aparatul să se răcească complet înainte de a scoate plitele sau de a curăţa sau depozita aparatul.
- Nu atingeţi niciodată plitele cu obiecte ascuţite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafaţa anti-aderentă.
- Asiguraţi-vă că reasamblaţi plăcile corect după ce le-aţi îndepărtat.
- Acest aparat este conceput numai pentru utilizarea casnică normală. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaţilor din ateliere, birouri, ferme sau alte medii de

lucru. De asemenea, nu este conceput pentru utilizarea de către clienţi în hoteluri, moteluri, pensiuni şi alte medii rezidenţiale.

- Nu conectaţi niciodată acest aparat la un ceas electronic extern sau un sistem de comandă de la distanţă pentru a evita situaţiile periculoase.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucţiunilor din manualul de utilizare, garanţia poate fi anulată, iar Philips îşi va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.

Câmp electromagnetic (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător şi în conformitate cu instrucţiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor ştiinţifice disponibile în prezent.

Înainte de prima utilizare

1 Îndepărtaţi accesoriul dintre plite şi îndepărtaţi orice etichete.

2 Curăţaţi exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

3 Curăţaţi plitele temeinic (consultaţi capitolul 'Curăţarea').

Notă: În timpul primei utilizări aparatul poate produce puţin fum. Acest lucru este normal.

Utilizarea aparatului

Utilizare înclinată şi orizontală

- Suprafaţa utilă poate fi folosită atât înclinat cât şi orizontal.
- Poziţia standard a grătarului este poziţia înclinată. În această poziţie, grăsimea sau sucul care se scurge din alimente alunecă de pe plăci în tava sau tăvile de grăsime.
- Aparatul este fixat cu picioare pliabile. Când pliaţi aceste picioare în exterior, puteţi aşeza plitele în poziţie orizontală. Utilizaţi această poziţie pentru a prepara ingrediente cu un conţinut scăzut de grăsimi, ca fructe şi legume, care alunecă uşor de pe plăci atunci când acestea sunt în poziţie înclinată. De asemenea, utilizaţi poziţia orizontală pentru a prepara alimente marinate, pentru a evita ca marinata să se scurgă de pe plăci. (fig. 2)

Trei poziţii de frigere

- Poziţia de frigere cu contact (fig. 3)

Această poziţie este potrivită în special pentru frigerea rapidă, la temperaturi înalte, pe ambele părţi (fripturi din carne de vită, hamburgeri etc.) şi pentru a prepara sandvişuri sau panini prăjite.

Notă: Ambele plite ale grătarului sunt în contact cu alimentele.

- Poziţia de frigere cu gratinare (fig. 4)

Aceasta este poziţia ideală pentru a frige şi a gratina în acelaşi timp. Poziţia de frigere cu gratinare este de asemenea potrivită pentru prepararea tuturor tipurilor de felii de pâine "deschise", de ex. cu ouă, roşii, ardei graşi şi/sau inele de ceapă acoperite cu brânză.

Notă: Plita superioară nu trebuie să atingă alimentele.

- Poziţia de frigere pentru petrecere (fig. 5)

În această poziţie, grătarul sănătos oferă o suprafaţă utilă mare pentru prepararea a tuturor tipurilor de gustări, precum frigărui, sote, legume, fructe etc.

1 Desfaceţi complet cablul din spaţiul de stocare în articulaţiile aparatului (fig. 6).

2 Asiguraţi-vă că grătarul este închis (fig. 7).

3 Introduceţi ştecherul în priză.

4 Rotiţi butonul de control al temperaturii la reglajul de temperatură potrivit pentru ingredientele de fript. Consultaţi tabelul de la finalul acestei broşuri.

◗ Indicatorul de temperatură se aprinde pentru a indica faptul că grătarul se încălzeşte.

Nu lăsaţi niciodată aparatul să funcţioneze nesupravegheat.

5 Aşteptaţi până când indicatorul de temperatură se stinge şi apoi deschideţi grătarul pentru a aşeza ingredientele pe placă sau plăci.

Atenţie: plitele sunt fierbinţi.

- Poziţiile de frigere cu contact şi cu gratinare: deschideţi grătarul pe jumătate (fig. 8).
- Poziţia de frigere: deschideţi grătarul pe jumătate şi trageţi plita superioară în cea mai înaltă poziţie (1). Apoi puneţi grătarul în poziţie deschisă (2) (fig. 9).

6 Dacă grătarul este în poziţie înclinată, puneţi tava sau tăvile pentru grăsime sub fanta pentru scurgere pentru a colecta grăsimea sau sucul.
- Poziţiile de frigere cu contact şi cu gratinare: poziţionaţi o tavă pentru grăsime sub fanta pentru scurgere a plitei inferioare (fig. 10).
- Când frigeţi ingrediente care conţin multă grăsime sau suc cu grătarul în poziţie orizontală, se poate să fie necesară poziţionarea tăvii/tăvilor pentru grăsime, pentru a preveni scurgerea grăsimii sau a sucului pe suprafaţa pe care este poziţionat grătarul.
- Poziţia de frigere pentru petrecere: utilizaţi ambele tăvi de grăsime. Poziţionaţi o tavă sub fanta de scurgere a fiecărei plite (fig. 11).

7 Aşezaţi ingredientele pe plită sau plite (fig. 12).
Pentru un rezultat optim, aşezaţi ingredientele în centrul plăcii sau plăcilor.
Durata de gătire depinde de tipul ingredientelor, grosimea lor şi preferinţele personale. Consultaţi tabelul de la finalul broşurii pentru durate recomandate de frigere.

Notă: În timpul procesului de frigere, indicatorul pentru temperatură se aprinde şi se stinge din când în când. Aceasta înseamnă că grătarul sănătos reglează temperatura de frigere în poziţia presetată.
- Poziţia de frigere cu contact: aşezaţi alimentele în centrul plitei inferioare.
- Poziţia de frigere cu gratinare: aşezaţi alimentele în centrul plitei inferioare.
- Poziţia de frigere pentru petrecere: distribuiţi alimentele pe suprafaţa utilă. Întoarceţi alimentele din când în când cu o spatulă de lemn sau de plastic.

8 Închideţi grătarul (doar pentru poziţiile de frigere cu contact şi cu gratinare).
- Poziţia de frigere cu contact: coborâţi cu grijă placa superioara pe ingrediente. Placa superioară este aşezată acum peste alimentele. Astfel alimentele sunt preparate uniform pe ambele părţi (fig. 13).
- Poziţia de frigere cu gratinare: trageţi plita superioară în cea mai înaltă poziţie (1) şi aşezaţi-o în poziţie orizontală (2). Plita superioară nu trebuie să atingă alimentele (fig. 14).

9 Deschideţi aparatul atunci când durata necesară pentru frigere s-a scurs (doar pentru poziţiile de frigere cu contact şi cu gratinare).

10 Îndepărtaţi alimentele.
Utilizaţi o spatulă de plastic sau de lemn pentru a îndepărta alimentele de pe aparat. Nu utilizaţi ustensile de bucătărie metalice, ascuţite sau abrazive.

11 Dacă doriţi să frigeţi o nouă serie de alimente, îndepărtaţi excesul de ulei de pe plite cu un şervet de bucătărie.

12 Aşteptaţi până când indicatorul de temperatură se stinge înainte de a pune alimentele pe placă sau plăci.

Durate de frigere

În partea de final a acestei broşuri, veţi găsi un tabel cu ingrediente pe care le puteţi prepara pe grătarul sănătos. Tabelul indică ce temperatură să alegeţi, cât timp durează frigerea alimentului şi

poziţia potrivită a grătarului. Durata necesară pentru pre-încălzirea grătarului nu este inclusă în durata indicată a frigerii.
Durata şi temperatura frigerii depind de tipul de aliment care este preparat (de ex. carne), de grosimea şi de temperatura sa şi, de asemenea, de preferinţa personală. Consultaţi de asemenea indicaţiile de pe grătarul sănătos.

Notă: În timpul procesului de frigere, indicatorul pentru temperatură se aprinde şi se stinge din când în când. Aceasta înseamnă că grătarul sănătos reglează temperatura de gătire în poziţia presetată. Când acest lucru se întâmplă, puteţi continua să frigeţi.

Sugestii

- Ungeţi uşor alimentele care trebuie fripte cu puţin ulei sau unt. Acest lucru previne producerea fumului de la excesul de unt sau ulei.
- Grătarul sănătos nu este potrivit pentru frigerea alimentelor pane.
- Cârnaţii au tendinţa de a exploda la frigere. Pentru a preveni acest lucru, înţepaţi cârnaţii cu o furculiţă.
- Pentru cel mai bun rezultat, asiguraţi-vă că bucăţile de carne pe care le folosiţi nu sunt prea groase (aprox. 1,5 cm).
- Carnea proaspătă se frige mai bine decât cea congelată sau decongelată.
- Atunci când preparaţi sote, pui, porc sau viţel, preparaţi mai întâi carnea la o temperatură ridicată (poziţia 5). Apoi setaţi selectorul de temperatură cu o poziţie mai jos şi continuaţi frigerea până când carnea este făcută.
- Puteţi utiliza, de asemenea, grătarul sănătos drept plită controlată termostatic, care vă menţine alimentele la temperatura necesară. Poziţionaţi aparatul în poziţia de frigere şi reglaţi butonul de control al temperaturii pe poziţia 2 sau 3. Acoperiţi plitele cu folie de aluminiu cu partea lucioasă în sus. (fig. 15)
- Dacă doriţi să dezgheţaţi alimente congelate, puneţi aparatul în poziţia de frigere cu gratinare, înveliţi alimentele congelate în folie de aluminiu. Reglaţi butonul de control al temperaturii pe poziţia 1 sau 2. Durata de dezgheţare depinde de greutatea alimentelor.

Curăţarea

Nu folosiţi niciodată agenţi de curăţare şi materiale agresive pentru a nu deteriora suprafaţa anti-aderentă a plitelor.

Nu introduceţi niciodată aparatul în apă.

1 **Scoateţi ştecherul din priză şi lăsaţi aparatul să se răcească.**

2 **Îndepărtaţi uleiul în exces de pe plite cu un şervet de bucătărie înainte de a le îndepărta.**

3 **Îndepărtaţi plitele (fig. 16).**
Pentru a îndepărta plitele, apăsaţi pe clemele de fixare de pe aparat şi apoi ridicaţi plitele de pe aparat.

4 **Curăţaţi plitele şi tăvile pentru grăsime cu o cârpă moale sau un burete cu apă caldă şi detergent de vase lichid sau în maşina de spălat vase (fig. 17).**
Scufundaţi plitele grătarului în apă caldă timp de cinci minute cu detergent de vase lichid pentru a îndepărta reziduurile. Acest proces înmoaie resturile întărite sau grăsimea.

5 **Uscaţi plitele şi reasamblaţi-le (fig. 18).**
- Puneţi aparatul în poziţia de frigere pentru petrecere.
- Poziţionaţi marginea din spate a plăcilor pe aparat (1). Coborâţi plăcile pe aparat şi apăsaţi-le sub clema de fixare (2).

6 **Închideţi grătarul.**

7 **Curăţaţi exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.**

Protecţia mediului

- Nu aruncaţi aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei de funcţionare, ci predaţi-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veţi ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 19).

Depozitarea

1 **Rulaţi cablul în jurul spaţiului de stocare în articulaţiile aparatului. (fig. 20)**

2 **Încorporaţi tăvile pentru grăsime şi ataşaţi-le la cârligul de stocare din partea de jos a aparatului. (fig. 21)**

3 **Depozitaţi aparatul în poziţie verticală într-un loc sigur şi uscat.**

Garanţie şi service

Dacă aveţi nevoie de service sau de informaţii sau dacă întâmpinaţi probleme, vizitaţi site-ul Web Philips la adresa **www.philips.com** sau contactaţi centrul Philips de asistenţă pentru clienţi din ţara dvs. (găsiţi numărul de telefon în garanţia internaţională). Dacă în ţara dvs. nu există un astfel de centru, deplasaţi-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente problemele care pot apărea cu aparatul. Dacă nu reuşiţi să rezolvaţi problema folosind informaţiile de mai jos, contactaţi centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara dvs. sau online la adresa www.philips.com.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Aparatul nu funcţionează.	Ştecherul nu este introdus corect în priză.	Introduceţi corect ştecherul în priză.
	Priza la care este conectat aparatul nu are tensiune.	Verificaţi dacă sursa de alimentare funcţionează. În caz afirmativ, conectaţi un alt aparat pentru a verifica dacă priza se află sub tensiune.
	Cablul de alimentare este deteriorat.	În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
Aparatul emană puţin fum.	La primele utilizări, aparatul poate emana puţin fum.	Acest fapt este normal. După ce aţi utilizat aparatul de câteva ori, acesta încetează să mai emane fum.
	Temperatura de frigere setată este prea mare pentru ingredientele pe care le frigeţi.	Consultaţi tabelul de la finalul acestei broşuri pentru setarea corectă a temperaturii pentru diferite tipuri de alimente.
	Alimentele sau grăsimea s-a întărit pe plite.	Curăţaţi cu grijă plitele după fiecare utilizare.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Alimentele nu sunt fripte corect.	Aţi setat o temperatură prea mică sau nu aţi fript alimentele suficient timp.	Setaţi o temperatură mai mare şi/sau frigeţi alimentele mai mult timp. Consultaţi tabelul de la finalul acestei broşuri pentru setarea corectă a temperaturii pentru diferite tipuri de alimente.
Alimentele sunt fripte prea mult.	Aţi setat o temperatură prea mare sau aţi fript alimentele prea mult timp.	Setaţi o temperatură mai mică şi/sau frigeţi alimentele mai puţin timp. Consultaţi tabelul de la finalul acestei broşuri pentru setarea corectă a temperaturii pentru diferite tipuri de alimente.
În timpul frigerii, grăsimea sau sucul se scurge pe suprafaţa pe care este aparatul poziţionat.	Nu aţi aşezat tava/tăvile pentru grăsime sub fanta/ fantele de scurgere.	Aşezaţi tava/tăvile pentru grăsime sub fanta/ fantele de scurgere.
	Aţi fript ingrediente care conţin multă grăsime sau mult suc cu grătarul în poziţie orizontală, fără a aşeza tava/ tăvile pentru grăsime sub fanta/fantele de scurgere.	Aşezaţi tava/tăvile pentru grăsime sub fanta/ fantele de scurgere.
Ingredientele (de ex. brânză) se lipesc de plita superioară.	Aţi preparat alimente gratinate sau felii de pâine "deschise" cu aparatul în poziţia de frigere cu contact.	Preparaţi alimentele gratinate sau feliile de pâine"deschise" numai în poziţia de frigere cu gratinare.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

A Складные ножки
B Индикатор нагрева
C Регулятор нагрева
D Съемная пластина-гриль
E Крепление пластины-гриль
F Ненагревающиеся ручки
G Паз для стока
H Поддон для жира (2 шт.)
I Крючок для хранения поддонов для жира
J Приспособление для хранения шнура

Важно!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости.

Предупреждение.

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Внимание!

- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.
- Пластины необходимо разогреть перед тем, как поместить туда продукты.
- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться.
- Осторожно! Во время жарки жирного мяса или колбасок растопленный жир может брызнуть.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Прежде чем снимать пластины, производить очистку прибора или убирать его для хранения дайте прибору полностью остыть.
- Не касайтесь пластин острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

- Убедитесь, что пластины правильно установлены на место.
- Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Он не предназначен для использования в таких условиях, как кухни в офисах, компаниях, на производстве и других подобных условиях. Также прибор не предназначен для использованиями постояльцами гостиниц и пр.
- Для обеспечения безопасной эксплуатации запрещается подключать прибор к внешнему реле времени или системам дистанционного управления.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

Перед первым использованием

1 **Удалите наклейки и прокладку между пластинами-гриль.**

2 **Очищайте наружную поверхность прибора влажной тканью.**

3 **Тщательно очистите пластины-гриль (см. главу “Очистка”).**

Примечание. При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.

Эксплуатация прибора

Использование в наклонном или горизонтальном положении

- Во время использования поверхность гриля может находится как в горизонтальном, так и в наклонном положении.
- Обычное положение гриля - наклонное. В таком положении выступающий из продуктов жир или сок стекает с пластин в поддон или поддоны для жира.
- Прибор оснащен складными ножками. При выдвинутых ножках пластины-гриль находятся в горизонтальном положении. Такое положение используется для приготовления продуктов с низким содержанием жира, например овощей или фруктов, которые могут легко соскользнуть с наклоненных пластин. Горизонтальное положение гриля,также используется при приготовлении маринованных продуктов, чтобы предотвратить стекание маринада с пластин. (Рис. 2)

Три положения при жарке

- Контактное положение гриля (Рис. 3)

Такое положение особенно удобно для быстрой высокотемпературной обжарки с двух сторон (ромштексы, гамбургеры и т.п.) а так же для приготовления обжаренных бутербродов или панини.

Примечание. Обе пластины-гриль прилегают к продуктам.

- Положение гриля для запекания (Рис. 4)

Такое положение идеально для одновременного обжаривания и запекания о-гратен. Положения гриля для запекания также подходит для приготовления всех видов ‘‘открытых’’ тостов, например с яйцами, помидорами, перцами и/или кольцами лука обсыпанных сыром.

Примечание. Верхняя пластина-гриль не касается продуктов.

- Положение гриля для вечеринки (Рис. 5)

В этом положения поверхность гриля достаточно велика для приготовления всех видов закусок, таких как шашлык, сатей, овощи, фрукты и т.п.

1 **Полностью размотайте сетевой шнур с приспособление для хранения сетевого шнура прибора (Рис. 6).**

2 **Гриль должен быть закрыт (Рис. 7).**

3 **Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.**

4 **Установите регулятор нагрева в положение, соответствующее приготавливаемым продуктам. См. таблицу в конце данного руководства**

◗ Загорится индикатор. Это значит, что гриль нагревается.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

5 **Дождитесь выключения индикатора нагрева, затем откройте гриль и положите продукты на пластину или пластины.**

Соблюдайте осторожность: пластины горячие.

- Контактное положение гриля и положение для запекания: гриль полуоткрыт (Рис. 8).
- Положение гриля для вечеринки: откройте гриль до половины и поднимите верхнюю пластину в максимально высокое положение (1). Затем откройте гриль (2) (Рис. 9).

6 **Если гриль в наклонном положении, установите поддон или поддоны для жира под пазом для стока для сбора жира или сока.**

- Контактное положение гриля и положение для запекания: поставьте один поддон для жира под пазом для стока верхней пластины-гриль (Рис. 10).
- Во время жарки продуктов с большим содержанием жира или сока, когда гриль находится в горизонтальном положении, может потребоваться установить поддон/поддоны для жира, чтобы предотвратить протекание сока и жира на поверхность, на которой установлен гриль.
- Положение гриля для вечеринки: воспользуйтесь обоими поддонами для жира. Установите поддоны под пазами для стока каждой пластины (Рис. 11).

7 **Поместите продукты на пластину или пластины-гриль (Рис. 12).**

Для достижения оптимальных результатов кладите продукты в центр пластины или пластин. Продолжительность приготовления зависят от типа продуктов, их толщины и вашего вкуса. Ознакомьтесь с таблицей в конце инструкции, где указаны рекомендованные сроки приготовления.

Примечание. Во время жарки индикатор нагрева будет периодически загораться. Это говорит о том, что гриль регулирует температуру жарки в соответствии с установленным значением.

- Контактное положение гриля: положите продукты в середину нижней пластины.
- Положение гриля для запекания: положите продукты в середину нижней пластины.
- Положение гриля для вечеринки: равномерно разложите продукты на верхней поверхности гриля. Время от времени переворачивайте продукты при помощи деревянной или пластиковой лопаточки.

8 **Закройте гриль (только для контактного положения гриля и положения для запекания).**

- Контактное положение гриля: аккуратно опустите верхнюю пластину на продукты. Теперь верхняя пластина накрывает продукты. Таким образом обжарка производится с двух сторон (Рис. 13).
- Положение гриля для запекания: поднимите верхнюю пластину в максимально высокое положение (1), затем установите ее горизонтально (2). Верхняя пластина не должна касаться продуктов (Рис. 14).

9 **По истечении времени обжарки откройте прибор (только для контактного положение гриля и положения для запекания).**

10 **Снимите продукты с гриля.**

Чтобы снять продукты с прибора, пользуйтесь пластиковой или деревянной лопаточкой. Не используйте металлические, острые или абразивные кухонные приспособления.

11 **При необходимости приготовления другой порции продуктов удалите с пластин кулинарной бумагой излишки жира.**

12 **Дождитесь выключения индикатора нагрева и потом положите продукты на пластину или пластины.**

Продолжительность приготовления

В конце данного руководства находится таблица продуктов для приготовления на гриле. В таблице указаны температуры и продолжительность приготовления пищи и подходящее положение гриля. Время необходимое на прогрев прибора не входит в продолжительность приготовления, указанного в таблице.

Продолжительность и температура приготовления зависят от типа продуктов (например, мяса), их толщины и температуры, и, конечно же, от вашего вкуса. Можно также сверяться с обозначениями на приборе.

Примечание. Во время жарки индикатор нагрева будет периодически загораться. Это говорит о том, что гриль регулирует температуру жарки в соответствии с установленным значением. При это можно продолжать приготовление.

Советы

- Перед приготовлением в гриле слегка смажьте продукты растительным или животным маслом . Это предотвратит подгорание.
- Этот гриль не предназначен для поджаривания хлебных продуктов.
- Колбаски во время жарки могут лопнуть. Чтобы избежать этого проткните их вилкой.
- Для наилучших результатов кусочки мяса не должны быть слишком толстыми (рекомендуется толщина 1,5 см).
- Для приготовления на пластинах-гриль лучше подходит парное мясо, а не размороженное.
- При приготовлении кусочков мяса на шпажке, цыпленка, свинины или телятины, рекомендуется сначала подрумянить мясо при высокой температуре (положение 5). Затем, по желанию, можно понизить температуру на одно положение регулятора нагрева и жарить до готовности.
- Гриль можно использовать в качестве устройства для автоматического поддержания заданной температуры блюд. Установите гриль в положение для вечеринки и установите регулятор нагрева в положение 2 или 3. Накройте пластины-гриль алюминиевой фольгой блестящей стороной вверх. (Рис. 15)
- При необходимости разморозить замороженные продукты, оберните их алюминиевой фольгой и установите гриль в положение для запекания. Регулятор нагрева в положение 1 или 2. Время разморозки зависит от веса продуктов.

Очистка

Запрещается использовать агрессивные или абразивные материалы и средства для очистки, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие пластин.

Запрещается погружать прибор в воду.

1 **Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.**

2 **Перед снятием пластин удалите с них кусочком кулинарной бумаги излишки жира.**

3 Снимите пластины -гриль (Рис. 16).

Чтобы снять пластины, нажмите на крепление на приборе, затем приподняв, снимите пластины с прибора.

4 Очистите пластины-гриль, поддоны для жира с помощью мягкой ткани. Ткань можно смочить горячей водой с моющим средством. Также возможно использование посудомоечной машины (Рис. 17).

Промойте пластины-гриль в горячей воде с небольшим количеством моющего средства в течение пяти минут. Это размягчит пригоревшие кусочки пищи и жир.

5 Высушите пластины-гриль и снова соберите прибор (Рис. 18).

- Установите гриль в положение для вечеринки.
- Поставьте задний край пластин на прибор (1). Наклоните пластины в сторону прибора и прижмите их креплением (2).

6 Закройте гриль.

7 Очищайте наружную поверхность прибора влажной тканью.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 19).

Хранение

1 Намотайте сетевой шнур на приспособление для хранения сетевого шнура прибора. (Рис. 20)

2 Поставьте один поддон в другой и укрепите их на крючке для хранения на нижней панели прибора. (Рис. 21)

3 Храните прибор в вертикальном положении в сухом и безопасном месте.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации, обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips **www.philips.com** или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удается, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране или зайдите на веб-сайт www.philips.com.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не работает.	Возможно неправильно вставлена вилка в розетку электросети.	Правильно вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	На электророзетку, к которой подключен прибор, не подается питание.	Проверьте исправность сети питания. Если сеть исправна, проверьте сетевую розетку, подключив к ней другой электроприбор.
	Поврежден сетевой шнур.	В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
Прибор выделяет дым.	При первом включении прибора может выделяться немного дыма.	Это нормально. Выделение дыма исчезнет после того, как прибор поработает несколько раз.
	Установлена слишком высокая температура для обрабатываемых продуктов.	См. таблицу в конце этого руководства с указанием количества, температуры и сроков приготовления для различных типов продуктов.
	Продукты или жир пригорели к пластинам.	Тщательно очищайте пластины после каждого использования.
Продукты не полностью прожариваются.	Установлена недостаточно высокая температура, или продукты обжаривалась недостаточно долго.	Установите более высокую температуру и/или дольше обжаривайте продукты. См. таблицу в конце этого руководства с указанием количества, температуры и сроков приготовления для различных типов продуктов.
Продукты обжариваются слишком сильно.	Установлена слишком высокая температура, или продукты обжаривалась слишком долго.	Установите более низкую температуру и/или меньше обжаривайте продукты. См. таблицу в конце этого руководства с указанием количества, температуры и сроков приготовления для различных типов продуктов.
Во время жарки продуктов сок и жир протекают на поверхность, на которой установлен гриль.	Под пазами/пазом для стока не были установлены поддоны для жира.	Установите поддон или поддоны для жира под пазом для стока.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Во время жарки продуктов с большим содержанием жира или сока, когда гриль находится в горизонтальном положении под пазом/пазами для стока не были установлены поддон/поддоны для жира.	Установите поддон или поддоны для жира под пазом для стока.
Продукты (например, сыр) прилипают к верхней пластине-гриль.	Приготовление блюд о-гратен или открытых тостов осуществляется в контактном положении гриля.	Готовьте блюда о-гратен и открытые тосты только в положении гриля для запекания.

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte medzi zákazníkmi spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

A Rozkladacie nožičky
B Kontrolné svetlo nastavenia teploty
C Ovládanie teploty
D Odnímateľná platňa na grilovanie
E Upevňovacia svorka platne na grilovanie
F Na dotyk studené rukoväte
G Odtoková drážka
H Podnos na tuk (2 ks)
I Háčik na uloženie podnosov na tuk
J Cievka na uskladnenie kábla

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na použitie v budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Zariadenie ani kábel neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nedovoľte, aby sieťový kábel prevísal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- Počas použitia nenechávajte zariadenie bez dozoru.

Výstraha

- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Zariadenie postavte na plochý stabilný povrch s dostatočne veľký priestorom okolo zariadenia.
- Skôr, ako medzi platne vložíte jedlo, nechajte ich zohriať.
- Prístupné povrchy sa počas použitia zariadenia môžu zahriať na vysokú teplotu.
- Počas grilovania mastného mäsa alebo klobás si dávajte pozor na striekajúci tuk.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Po použití vždy zariadenie očistite.
- Pred odstránením platní, čistením zariadenia alebo jeho odložením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Nedotýkajte sa platní ostrými ani drsnými predmetmi, pretože by ste mohli poškodiť ich teflonový povrch.
- Po vybratí platní sa uistite, že ste ich riadne vložili späť.

- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách, farmách či inom pracovnom prostredí. Taktiež nie je určené na používanie zákazníkmi v hoteloch, moteloch, penziónoch a iných druhoch ubytovacích zariadení.
- Aby nedošlo k nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte zariadenie k externému časovému spínaču ani diaľkovému ovládaciemu systému.
- V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Pred prvým použitím

1 **Spomedzi platní na grilovanie vyberte vložku a odstráňte všetky nálepky.**

2 **Vonkajšiu strany zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.**

3 **Platne poriadne očistite (pozrite si kapitolu „Čistenie“).**

Poznámka: Počas prvého použitia sa môže zo zariadenia uvoľňovať malé množstvo dymu. Je to normálny jav.

Použitie zariadenia

Použitie grilu s platňami v naklonenej a horizontálnej polohe

- Gril môžete použiť s platňami v naklonenej a horizontálnej polohe.
- Bežná poloha pre grilovanie je, keď sú platne naklonené. V tejto polohe tuk alebo šťava, ktorá vychádza z jedla, steká na podnos alebo podnosy na tuk.
- Zariadenie je vybavené rozkladacími nožičkami. Keď ich rozložíte, môžete položiť platne na grilovanie do vodorovnej polohy. Túto polohu použite na prípravu prísad s nízkym obsahom tukov, ako napríklad ovocia alebo zeleniny, ktoré by sa po platniach v naklonenej polohe kĺzali nadol. Vodorovnú polohu tiež použite na prípravu marinovaného jedla, aby sa predišlo stečeniu marinády z platní. (Obr. 2)

Tri polohy pri grilovaní

- Kontaktný gril (Obr. 3)

Táto poloha je obzvlášť vhodná na rýchle grilovanie pri vysokej teplote z obidvoch strán (hovädzie stehná, hamburgery atď.) a na prípravu hriankovaných sendvičov alebo panini.

Poznámka: Obidve platne na grilovanie sú v kontakte s jedlom.

- Gril na gratinovanie (Obr. 4)

Toto je ideálna poloha na gratinovanie surovín. Poloha na gratinovanie je tiež vhodná na prípravu všetkých druhov „otvorených“ hrianok, napr. s vajíčkom, paradajkou, korením a/alebo krúžkami cibule zakrytými syrom.

Poznámka: Horná platňa na grilovanie sa nesmie dotýkať jedla.

- Gril používaný na párty (Obr. 5)

V tejto polohe ponúka gril pre zdravé stravovanie veľký povrch na grilovanie pre prípravu všetkých druhov rýchleho občerstvenia, ako napríklad šašlíka, satay, zeleniny, ovocia atď.

1 **Kábel úplne odviňte z odkladacej konzoly na pántoch zariadenia (Obr. 6).**

2 **Uistite sa, že gril je zatvorený (Obr. 7).**

3 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

4 Ovládanie teploty prepnite na nastavenie, ktoré je vhodné pre grilované prísady. Pozrite si tabuľku na konci tejto brožúrky.

- Kontrolné svetlo nastavenia teploty sa rozsvieti, čím signalizuje, že sa gril zahrieva.

Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.

5 Počkajte, kým sa vypne kontrolné svetlo nastavenia teploty a potom otvorte gril, aby ste na platňu alebo platne položili prísady.

Dajte pozor: platne na grilovanie sú horúce.

- Poloha kontaktného grilu a poloha na gratinovanie: gril otvorte dopolovice (Obr. 8).
- Poloha grilu na párty: gril otvorte dopolovice a hornú platňu na grilovanie potiahnite do najvyššej polohy (1). Potom gril otvorte úplne (2) (Obr. 9).

6 Ak je gril v naklonenej polohe, položte podnos alebo podnosy na tuk pod odtokovú drážku, aby ste zachytili tuk alebo šťavu.

- Poloha kontaktného grilu a poloha na gratinovanie: pod odtokovú drážku spodnej platne na grilovanie umiestnite jeden podnos na tuk (Obr. 10).
- Ak vo vodorovnej polohe grilujete prísady, ktoré obsahujú veľa tuku alebo šťavy, možno tiež budete potrebovať podnos/podnosy na tuk, aby tuk alebo šťava nekvapkala na povrch, na ktorom je položený gril.
- Poloha grilu na párty: použite obidva podnosy na tuk. Pod odtokovú drážku každej platne na grilovanie umiestnite jeden podnos (Obr. 11).

7 Prísady dajte na platňu alebo platne na grilovanie (Obr. 12).

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak prísady položíte do stredu platne alebo platní.
Čas grilovania závisí od typu prísad, ich hrúbky a Vašej osobnej chuti. Odporúčané časy grilovania nájdete v tabuľke na konci tejto brožúrky.

Poznámka: Počas grilovania sa z času na čas zapne a vypne kontrolné svetlo nastavenia teploty. Znamená to, že sa platne grilu zohrievajú na nastavenú teplotu.

- Kontaktný gril: jedlo položte do stredu spodnej platne na grilovanie.
- Gril na gratinovanie: jedlo položte do stredu spodnej platne na grilovanie.
- Gril na párty: jedlo rozložte po povrchu platní na grilovanie. Z času na čas ho otočte pomocou drevenej alebo plastovej varešky.

8 Zatvorte gril (len kontaktný grilu a gril na gratinovanie).

- Kontaktný gril: opatrne spustite hornú platňu na prísady. Horná platňa je teraz položená na jedle. Týmto spôsobom sa jedlo griluje rovnomerne na obidvoch stranách (Obr. 13).
- Gril na gratinovanie: hornú grilovaciu platňu potiahnite do najvyššej polohy (1) a potom ju umiestnite do vodorovnej polohy (2). Horná grilovacia platňa sa nesmie dotýkať jedla (Obr. 14).

9 Po uplynutí požadovaného času grilovania otvorte zariadenie (len kontaktný grilu a gril na gratinovanie).

10 Vyberte jedlo.

Na vyberanie jedla z grilu použite drevenú alebo plastovú varešku. Nepoužívajte kovové, ostré ani drsné kuchynské náradie.

11 Ak chcete grilovať ďalšiu dávku jedla, pomocou kuchynského papiera z platní odstráňte prebytočný olej.

12 Skôr, ako položíte jedlo na platňu alebo platne, počkajte, kým sa vypne kontrolné svetlo nastavenia teploty.

Časy grilovania

Na konci tejto brožúrky nájdete tabuľku s prísadami, ktoré môžete pripraviť pomocou grilu pre zdravé stravovanie. Tabuľka zobrazuje, ktorú teplotu máte vybrať, ako dlho sa jedlo musí grilovať a príslušnú polohu grilu. Čas potrebný na zohriatie zariadenia nie je zahrnutý v uvedenom čase grilovania.
Čas grilovania a teplota závisia od typu jedla, ktoré pripravujete (napr. mäso), jeho hrúbky a teploty, a okrem toho aj od Vašej chuti. Pozrite si tiež pokyny na grile.

Poznámka: Počas grilovania sa z času na čas zapne a vypne kontrolné svetlo nastavenia teploty. To znamená, že sa platne grilu zohrievajú na nastavenú teplotu. Keď sa to stane, pokračujte v grilovaní.

Tipy

- Jedlo, ktoré chcete grilovať, namažte len troškou masla alebo oleja. Predídete tak pripáleniu prebytočného masla alebo tuku a dymeniu.
- Gril nie je vhodný na grilovanie potravín obalených v strúhanke.
- Klobásy majú tendenciu počas grilovania praskať. Aby ste tomu predišli, vidličkou v nich spravte niekoľko otvorov.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov sa uistite, že používané kusy mäsa nie sú príliš hrubé (približne 1,5 cm).
- Výsledky grilovania sú lepšie, ak použijete čerstvé mäso miesto zmrazeného alebo rozmrazeného mäsa.
- Keď budete pripravovať soté, kuracie, bravčové, alebo teľacie mäso, najskôr ho osmažte pri vysokej teplote (poloha 5). Potom nastavte ovládač teploty o jednu polohu nižšie a potraviny grilujte, kým nie sú hotové.
- Gril môžete použiť aj ako termostatom ovládanú varnú platňu, ktorá bude automaticky udržiavať požadovanú teplotu Vášho jedla. Zariadenie prepnite do polohy gril na párty a nastavte ovládanie teploty do polohy 2 alebo 3. Platne na grilovanie zakryte hliníkovou fóliou s lesklou stranou smerujúcou nahor. (Obr. 15)
- Ak chcete rozmrazovať mrazené jedlo, prepnite zariadenie do polohy gril na gratinovanie a mrazené jedlo zabaľte do hliníkovej fólie. Ovládanie teploty nastavte do polohy 1 alebo 2. Čas rozmrazovania závisí od hmotnosti jedla.

Čistenie

Na čistenie nikdy nepožívajte drsné čistiace prostriedky a materiály, pretože by mohli poškodiť teflónový povrch platní.

Zariadenie nikdy neponárajte do vody.

1 **Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.**

2 **Pred vybratím platní z nich odstráňte prebytočný olej pomocou kuchynského papiera.**

3 **Demontujte platne na grilovanie (Obr. 16).**
Aby ste odpojili platne, zatlačte upevňovacie svorky na zariadení a potom nadvihnite platne zo zariadenia.

4 **Platne na grilovanie a podnosy na tuk očistite jemnou tkaninou alebo špongiou, ktorú ste namočili v horúcej vode s troškou čistiaceho prostriedku, alebo ich umyte v umývačke na riad (Obr. 17).**
Platne na grilovanie ponorte na päť minút do horúcej vody s troškou čistiaceho prostriedku, aby sa odstránili zvyšky. Týmto sa uvoľní akékoľvek zapečené jedlo alebo tuk.

5 **Platne na grilovanie nechajte vyschnúť a vráťte ich späť do grilu (Obr. 18).**
- Zariadenie prepnite do polohy grilu na párty.

- Zadnú hranu platní na grilovanie položte na zariadenie (1). Platne položte na zariadenie a zatlačte ich nadol pod upevňovaciu svorku (2).

6 Zatvorte gril.

7 Vonkajšiu strany zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 19).

Pomôcky na uskladnenie

1 Kábel úplne naviňte na odkladaciu konzolu na pántoch zariadenia. (Obr. 20)

2 Vložte podnosy na tuk a upevnite ich k háčiku na uskladnenie na spodnej strane zariadenia. (Obr. 21)

3 Zariadenie odkladajte vo vzpriamenej polohe na bezpečné a suché miesto.

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, **www.philips.com**, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje zhrnutie najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť počas používania zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou ďalej uvedených informácií, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine alebo online na stránke www.philips.com.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie nefunguje.	Zástrčka nie je správne pripojená do sieťovej zásuvky.	Zástrčku správne pripojte do sieťovej zásuvky.
	Zástrčka, do ktorej je pripojený strojček, nie je pod prúdom.	Skontrolujte, či funguje napájanie. Ak funguje, pripojte do zásuvky iné zariadenie a skontrolujte, či je zásuvka pod napätím.
	Sieťový kábel je poškodený.	Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
Zo zariadenia uniká trochu dymu.	Pri prvých použitiach zariadenia môže vznikať trochu dymu.	Je to bežný jav. Potom, čo zariadenie niekoľkokrát použijete, dym prestane unikať.

Problém	Možná príčina	Riešenie
	Nastavená teplota grilovania je príliš vysoká pre prísady, ktoré grilujete.	Pozrite si tabuľku na konci tejto brožúrky, kde nájdete vhodné nastavenie teploty pre rôzne typy jedla.
	Na platni na grilovanie sa pripieklo jedlo alebo tuk.	Po každom použití platne na grilovanie opatrne očistite.
Jedlo nie je riadne ugrilované.	Zvolili ste príliš nízke nastavenie teploty alebo jedlo nebolo grilované dostatočne dlho.	Nastavte vyššiu teplotu a/alebo grilujte jedlo dlhší čas. Pozrite si tabuľku na konci tejto brožúrky, kde nájdete vhodné nastavenie teploty a čas grilovania pre rôzne typy jedla.
Grilované jedlo je príliš tmavé.	Zvolili ste príliš vysoké nastavenie teploty alebo jedlo bolo grilované príliš dlho.	Nastavte nižšiu teplotu a/alebo grilujte jedlo kratší čas. Pozrite si tabuľku na konci tejto brožúrky, kde nájdete vhodné nastavenie teploty a čas grilovania pre rôzne typy jedla.
Počas grilovania kvapká tuk alebo šťava na povrch, na ktorom zariadenie stojí.	Pod odtokovú drážku/drážky ste nevložili podnos/podnosy na tuk.	Podnos/podnosy na tuk umiestnite pod odtokovú drážku/drážky.
	Na grile s platňami umiestnenými v horizontálnej polohe ste grilovali prísady, ktoré obsahujú mnoho tuku alebo šťavy a nepodložili ste podnos/podnosy na tuk pod odtokovú drážku/ drážky.	Podnos/podnosy na tuk umiestnite pod odtokovú drážku/drážky.
Prísady (napr. syr) sa prilepili k hornej platni na grilovanie.	Pri príprave gratinovaného jedla alebo otvorenej hrianky ste zariadenie použili v polohe kontaktný gril.	Gratinované jedlá a otvorené hrianky pripravujte, len ak je gril v polohe na gratinovanie.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Splošni opis (Sl. 1)

A Raztegljivi nožici
B Indikator temperature
C Temperaturni regulator
D Odstranljiva plošča za žar
E Zaponka za pritrditev plošče za žar
F Hladni ročaji
G Žlebič za odtekanje
H Pladenj za maščobo (2 kosa)
I Kavelj za shranjevanje pladnjev za maščobo
J Pripomoček za shranjevanje kabla

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Aparata ali omrežnega kabla ne potapljajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

Opozorilo

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Omrežni kabel naj ne visi prek roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.

Pozor

- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Aparat postavite na vodoravno, stabilno podlago z dovolj okoliškega prostora.
- Plošči najprej segrejte, preden med njiju položite hrano.
- Med delovanjem aparata lahko dostopne površine postanejo vroče.
- Pri peki mastnega mesa in klobas pazite na škropljenje masti.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Po uporabi aparat očistite.
- Pred odstranitvijo, čiščenjem ali shranjevanjem plošč počakajte, da se aparat ohladi.
- Plošč se ne dotikajte z ostrimi ali grobimi predmeti, ker lahko poškodujete površino.
- Poskrbite, da plošči po odstranitvi pravilno namestite nazaj.
- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, farmah in drugih delovnih okoljih. Namenjen ni niti uporabi gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Aparata ne priklapljajte na zunanje časovno stikalo ali sistem za daljinsko upravljanje, da ne povzročite nevarnosti.

- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.

Elektromagnetno polje (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Pred prvo uporabo

1 **Odstranite vložek, ki je med ploščama za žar, in vse nalepke.**

2 **Zunanjost aparata obrišite z vlažno krpo.**

3 **Temeljito očistite plošči (oglejte si poglavje “Čiščenje”).**

Opomba: Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je običajno.

Uporaba aparata

Uporaba v nagnjenem in vodoravnem položaju

- Površino za peko lahko uporabljate v nagnjenem in vodoravnem položaju.
- Običajno se aparat uporablja v nagnjenem položaju. V tem položaju maščoba ali sok, ki prihaja iz hrane, odteka po ploščah v pladenj ali pladnja za maščobo.
- Aparat je opremljen z raztegljivima nožicama. Ko iztegnete nožici, lahko postavite plošči za žar v vodoraven položaj. Ta položaj uporabljajte za pripravo hrane, ki vsebuje malo maščob, na primer sadja in zelenjave, in ki drsi na ploščah v nagnjenem položaju. Vodoravni položaj uporabljajte tudi za pripravo marinirane hrane, saj v tem primeru marinada ne odteka s plošč. (Sl. 2)

Trije načini uporabe

- Zaprti žar (Sl. 3)

Ta položaj je še posebej uporaben za hitro obojestransko peko pri visoki temperaturi (zrezki, hamburgerji itd.) in za pripravo popečenih sendvičev.

Opomba: V stiku s hrano sta obe plošči za žar.

- Položaj za peko z gratiniranjem (Sl. 4)

Ta položaj je idealen za peko in istočasno gratiniranje. Primeren je tudi za pripravo vseh vrst “odprtih” popečenih kruhkov, na primer z jajcem, paradižnikom, papriko in/ali čebulnimi obročki, prekritimi s sirom.

Opomba: Zgornja plošča za žar se ne sme dotikati hrane.

- Odprti žar (Sl. 5)

Žar nudi v tem položaju veliko površino za peko, ki omogoča pripravo vseh vrst prigrizkov, kot so na primer šašlik, nabodala, zelenjava, sadje itd.

1 **Povsem odvijte kabel, ki je navit na pripomoček za shranjevanje kabla ob zgibih aparata (Sl. 6).**

2 **Poskrbite, da je žar zaprt (Sl. 7).**

3 **Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.**

4 **Temperaturni regulator obrnite na nastavitev temperature, ki je primerna za hrano, ki jo želite pripraviti. Oglejte si preglednico na koncu te knjižice.**

◗ **Indikator temperature zasveti, kar pomeni, da se žar segreva.**

Aparata ne pustite delovati brez nadzora.

5 **Počakajte, da indikator temperature preneha svetiti, in nato odprite žar ter položite sestavine na ploščo ali plošči.**

Bodite previdni: plošči za žar sta vroči.

- Zaprti žar in položaj za peko z gratiniranjem: žar odprite do polovice (Sl. 8).
- Odprti žar: žar odprite do polovice in povlecite zgornjo ploščo za žar v najvišji položaj (1). Nato odprite žar do konca (2) (Sl. 9).

6 **Če je žar v nagnjenem položaju, pod žlebič za odtekanje postavite pladenj ali pladnja za maščobo, kamor se bo stekala maščoba ali sok.**
- Zaprti žar in položaj za peko z gratiniranjem: en pladenj za maščobo postavite pod žlebič za odtekanje spodnje plošče za žar (Sl. 10).
- Pri peki hrane, ki vsebuje veliko maščobe ali soka, je priporočljivo uporabiti pladenj/pladnja za maščobo tudi pri žaru v vodoravnem položaju, da tako preprečite kapljanje maščobe ali soka na površino, na kateri stoji žar.
- Odprti žar: uporabite oba pladnja za maščobo. Po en pladenj postavite pod žlebič za odtekanje vsake plošče za žar (Sl. 11).

7 **Položite sestavine na ploščo oziroma plošči za žar (Sl. 12).**
Za najboljše rezultate položite sestavine na sredino plošče oziroma plošč.
Čas peke je odvisen od vrste sestavin, njihove debeline in vašega osebnega okusa. Za priporočene čase peke si oglejte preglednico na koncu te knjižice.

Opomba: Med peko občasno zasveti indikator temperature. To pomeni, da žar prilagaja temperaturo peke prednastavljeni vrednosti.
- Zaprti žar: položite hrano na sredino spodnje plošče za žar.
- Položaj za peko z gratiniranjem: položite hrano na sredino spodnje plošče za žar.
- Odprti žar: hrano razmestite po površini za peko in jo občasno obrnite z leseno ali plastično lopatico.

8 **Zaprite žar (samo za zaprti žar in položaj za peko z gratiniranjem).**
- Zaprti žar: zgornjo ploščo previdno spustite na sestavine. Zgornja plošča je zdaj v stiku s hrano. Na ta način se hrana enakomerno speče na obeh straneh (Sl. 13).
- Položaj za peko z gratiniranjem: zgornjo ploščo za žar povlecite v najvišji položaj (1) in jo nato postavite v vodoravni položaj (2). Zgornja plošča za žar se ne sme dotikati hrane (Sl. 14).

9 **Ko potreben čas peke poteče, odprite aparat (samo za zaprti žar in položaj za peko z gratiniranjem).**

10 **Vzemite hrano z aparata.**
Vzemite hrano z aparata z leseno ali plastično lopatico. Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali hrapavega kuhinjskega pribora.

11 **Če želite nadaljevati s peko hrane, odstranite odvečno olje s plošč s papirnatimi servietami.**

12 **Počakajte, da indikator temperature preneha svetiti, in nato položite hrano na ploščo ali plošči.**

Čas peke

Na koncu te knjižice se nahaja preglednica s sestavinami, ki jih lahko uporabite v žaru za pripravo zdrave hrane. Preglednica vsebuje podatke o nastavitvi temperature, času peke in ustreznem položaju žara. Čas, ki je potreben za segretje aparata, ni vključen v navedeni čas peke.
Čas peke in temperatura sta odvisna od vrste hrane, ki jo pripravljate (npr. meso), debeline hrane, njene temperature in vašega okusa. Oglejte si tudi oznake na žaru.

Opomba: Med peko občasno zasveti indikator temperature. To pomeni, da žar prilagaja temperaturo peke prednastavljeni vrednosti. Če se to zgodi, preprosto nadaljujte s peko.

Nasveti

- Hrano, ki jo nameravate peči, rahlo namažite z nekaj masla ali olja. Tako preprečite nastanek dima zaradi prevelike količine masla ali olja.
- Ta žar ni primeren za pripravo jedi z drobtinami.
- Klobase med peko rade počijo. To preprečite tako, da jih nekajkrat preluknjate z vilicami.
- Najboljše rezultate boste dosegli, če kosi mesa za peko ne bodo predebeli (približno 1,5 cm).
- Sveže meso se peče bolje kot zamrznjeno ali odmrznjeno meso.
- Pri pripravi nabodal, piščanca, svinjine ali teletine meso najprej na hitro popecite pri visoki temperaturi (položaj 5). Nato temperaturni regulator nastavite za položaj nižje in hrano pecite, dokler ni pripravljena.
- Žar lahko uporabljate tudi kot termostatsko krmiljeno grelno ploščo, ki jedi samodejno ohranja pri zahtevani temperaturi. Postavite aparat v odprti položaj in nastavite temperaturni regulator v položaj 2 ali 3. Plošči za žar pokrijte z aluminijasto folijo s svetlečo stranjo, obrnjeno navzgor. (Sl. 15)
- Za odmrzovanje postavite aparat v položaj za peko z gratiniranjem in zavijte zamrznjeno hrano v aluminijasto folijo. Temperaturni regulator nastavite v položaj 1 ali 2. Čas odmrzovanja je odvisen od teže hrane.

Čiščenje

Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev in ostrih predmetov, ker boste poškodovali premaz proti sprijemanju.

Aparata ne potapljajte v vodo.

1 **Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.**

2 **Preden odstranite plošči, z njiju s papirnatimi servietami odstranite odvečno olje.**

3 **Odstranite plošči za žar (Sl. 16).**

Plošči odstranite tako, da pritisnete zaponki za pritrditev na aparatu in nato dvignete plošči z aparata.

4 **Plošči za žar in pladnja za maščobo očistite z mehko krpo ali gobo v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila, ali v pomivalnem stroju (Sl. 17).**

Plošči za žar za pet minut namočite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila. Tako se odstranijo ali zmehčajo sprijeti ostanki hrane ali maščobe.

5 **Posušite plošči za žar in ju namestite nazaj (Sl. 18).**
- Aparat postavite v odprti položaj.
- Zadnji rob plošč za žar položite na aparat (1). Spustite plošči na aparat in ju pritisnite navzdol pod zaponko za pritrditev (2).

6 **Zaprite žar.**

7 **Zunanjost aparata očistite z vlažno krpo.**

Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja (Sl. 19).

Shranjevanje

1 **Kabel navijte na pripomoček za shranjevanje kabla ob zgibih aparata. (Sl. 20)**

2 **Zložite pladnja za maščobo in ju pritrdite na kavelj za shranjevanje na spodnji strani aparata. (Sl. 21)**

3 Aparat shranite v pokončnem položaju na varno in suho mesto.

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu **www.philips.com** ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni takšnega centra, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi ali obiščite našo spletno stran na naslovu www.philips.com.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Aparat ne deluje.	Vtikač ni pravilno vstavljen v omrežno vtičnico.	Vtikač pravilno vstavite v omrežno vtičnico.
	Vtičnica, v katero je priključen aparat, ni aktivna.	Preverite, ali napajanje deluje. Če deluje, preverite električno napetost omrežne vtičnice s priklopom drugega aparata.
	Omrežni kabel je poškodovan.	Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
Iz aparata se malo pokadi.	Pri prvih nekaj uporabah se lahko iz aparata malo pokadi.	To je normalno. Aparat po nekaj uporabah preneha oddajati dim.
	Nastavljena temperatura peke je previsoka za sestavine, ki jih pečete.	Za ustrezno nastavitev temperature za različne vrste hrane si oglejte preglednico na koncu te knjižice.
	Hrana ali maščoba se je prijela na plošči za žar.	Po vsaki uporabi previdno očistite plošči za žar.
Hrana ni dovolj pečena.	Nastavili ste prenizko temperaturo ali pa hrane niste dovolj dolgo pekli.	Nastavite višjo temperaturo in/ali podaljšajte čas peke. Za ustrezno nastavitev temperature in čas peke za različne vrste hrane si oglejte preglednico na koncu te knjižice.
Hrana je preveč pečena.	Nastavili ste previsoko temperaturo ali pa ste hrano predolgo pekli.	Nastavite nižjo temperaturo in/ali skrajšajte čas peke. Za ustrezno nastavitev temperature in čas peke za različne vrste hrane si oglejte preglednico na koncu te knjižice.
Med peko na površino, na kateri stoji aparat, kaplja maščoba ali sok.	Pod žlebič/žlebiča za odtekanje niste postavili pladnja/pladnjev za maščobo.	Pod žlebič/žlebiča za odtekanje postavite pladenj/pladnja za maščobo.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Z uporabo žara v vodoravnem položaju ste pekli sestavine, ki vsebujejo veliko maščobe ali soka, ne da bi pod žlebič/žlebiča za odtekanje postavili pladenj/pladnja za maščobo.	Pod žlebič/žlebiča za odtekanje postavite pladenj/pladnja za maščobo.
Sestavine (npr. sir) so se prilepile na zgornjo ploščo za žar.	Gratinirano jed ali odprte popečene kruhke ste pripravili z aparatom v zaprtem položaju.	Gratinirane jedi ali odprte popečene kruhke pripravljajte samo v položaju za peko z gratiniranjem.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis (Sl. 1)

A Rasklopive nožice
B Indikator temperature
C Regulator temperature
D Odvojiva ploča roštilja
E Štipaljka za ploču roštilja
F Drške sa zaštitom od toplote
G Odvodni žleb
H Fioka za masnoću (2 komada)
I Kukica za odlaganje fioka za masnoću
J Držač za kabl

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Ne uranjajte aparat ili kabl za napajanje u vodu ili bilo koju drugu tečnost.

Upozorenje

- Pre uključivanja aparata proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Nemojte ostavljati kabl za napajanje da visi preko ivice stola ili radne površine na koju je smešten aparat.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.

Oprez

- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Stavite aparat na ravnu, stabilnu površinu sa dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Uvek prvo zagrejte ploče roštilja pre nego što između njih stavite hranu.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Čuvajte se prskanja masti kada pečete masno meso ili kobasice.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Aparat čistite nakon svake upotrebe.
- Ostavite aparat da se dovoljno ohladi pre nego što počnete da skidate ploče, čistite aparat ili ga odlažete.
- Nikada ne dodirujte grejne ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to oštećuje teflonsku oblogu.
- Ako ste uklanjali ploče roštilja, obavezno ih pravilno sastavite.
- Ovaj aparat je namenjen samo za normalnu upotrebu u domaćinstvu. Nije namenjen za korišćenje u zajedničkim kuhinjama u dućanima, uredima, na farmama ili u drugim radnim

okruženjima. Nije namenjen za klijente u hotelima, motelima, konaćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, aparat nikada ne priključujte na spoljni prekidač kontrolisan tajmerom niti na sistem sa daljinskom kontrolom.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

Pre prve upotrebe

1 **Uklonite umetak između ploča roštilja i sve nalepnice, ako ih ima.**

2 **Spoljašnji deo aparata obrišite vlažnom krpom.**

3 **Temeljno očistite ploče (pogledajte poglavlje 'Čišćenje').**

Napomena: Pri prvoj upotrebi, aparat može proizvesti izvesnu količinu dima. To je normalno.

Upotreba aparata

Upotreba pod uglom i u horizontalnom položaju

- Površina roštilja se može koristiti pod uglom i u horizontalnom položaju.
- Standardni položaj za pečenje na roštilju je položaj pod uglom. U ovom položaju, masnoća i sok iz hrane ističu sa ploča u fioke za sakupljanje masnoće.
- Uređaj je opremljen rasklopivim nožicama. Kada se nožice rasklope, ploče roštilja se mogu postaviti u horizontalni položaj. Ovaj položaj koristite za pripremanje nemasne hrane kao što je voće i povrće koje lako klizi sa ploča kada su ploče u položaju pod uglom. Horizontalni položaj koristite i za pripremanje marinirane hrane kako bi se sprečilo isticanje marinade sa ploča. (Sl. 2)

Tri položaja za pečenje na roštilju

- Kontaktni položaj (Sl. 3)

Ovaj položaj je posebno pogodan za obostrano brzo pečenje na visokim temperaturama (šnicle od buta, pljeskavice, itd.) i za pravljenje tost sendviča i paninija.

Napomena: Obe ploče roštilja dolaze u kontakt sa hranom.

- Položaj za graten (Sl. 4)

Ovo je idealan položaj za istovremeno pečenje i graten kuvanje. Graten položaj je pogodan za pripremanje "otvorenih" tostova, npr. sa jajima, paradajzom, paprikama i/ili kolutovima luka pokrivenih sirom.

Napomena: Gornja ploča roštilja ne sme da dodiruje hranu.

- Položaj roštilja za zabave (Sl. 5)

U ovom položaju, roštilj omogućava veliku površinu za pečenje i pripremu svih vrsta grickalica kao što su šašlik, sataj, povrće, voće itd.

1 **Odmotajte do kraja kabl za napajanje iz spremišta na nosaču uređaja (Sl. 6).**

2 **Roštilj mora da bude zatvoren (Sl. 7).**

3 **Uključite utikač u zidnu utičnicu.**

4 **Podesite regulator temperature na odgovarajuću temperaturu za hranu koja će se peći. Pogledajte tabelu na kraju priručnika.**

◗ Indikator temperature se uključuje, što označava da se roštilj zagreva.

Nikada ne ostavljajte uključen aparat bez nadzora.

5 Sačekajte da se indikator temperature isključi, a zatim otvorite roštilj da biste izvadili hranu na tanjire.

Budite oprezni: ploče roštilja su vrele.

- Kontaktni položaj i položaj za graten: roštilj otvorite napola (Sl. 8).
- Položaj roštilja za zabave: otvorite roštilj napola i povucite gornju ploču roštilja na najviši položaj (1). Zatim otvorite roštilj (2) (Sl. 9).

6 Ako je roštilj u položaju pod uglom, postavite fioku ili fioke za masnoću ispod odvodnog žleba kako biste sakupili masnoću ili sok.

- Kontaktni položaj i položaj za graten: postavite jednu fioku za masnoću ispod odvodnog žleba pri dnu ploče roštilja (Sl. 10).
- Kada je roštilj u horizontalnom položaju, a pečete hranu koja sadrži mnogo masnoće ili soka, takođe ćete morati da stavite fioku/fioke za masnoću kako biste sprečili da masnoća ili sok kaplje na površinu na kojoj se nalazi roštilj.
- Položaj roštilja za zabave: koristite obe fioke za masnoću. Postavite jednu fioku ispod odvodnog žleba svake ploče roštilja (Sl. 11).

7 Stavite hranu na ploče roštilja (Sl. 12).

Za postizanje najboljih rezultata, hranu postavite na sredinu ploča.
Vreme pečenja zavisi od vrste hrane, njene debljine i ličnog ukusa. Za preporučeno vreme pečenja, pogledajte tabelu na kraju priručnika.

Napomena: Tokom procesa pečenja, indikator temperature se uključuje i povremeno isključuje. Ovo označava da roštilj prilagođava temperaturu pečenja podešenom položaju.

- Kontaktni položaj roštilja: stavite hranu na sredinu donje ploče roštilja.
- Položaj roštilja za graten: stavite hranu na sredinu donje ploče roštilja.
- Položaj roštilja za zabave: rasporedite hranu po površini za pečenje. Povremeno hranu okrećite drvenom ili plastičnom lopaticom.

8 Zatvaranje roštilja (samo za kontaktni položaj i položaj roštilja za graten).

- Kontaktni položaj roštilja: pažljivo gornju ploču spustite na hranu. Gornja ploča naleže na hranu. Na taj način, hrana se ravnomerno peče sa obe strane (Sl. 13).
- Položaj roštilja za graten: povucite gornju ploču roštilja na najviši položaj (1), a zatim je postavite u horizontalni položaj (2). Gornja ploča roštilja ne sme da dodiruje hranu (Sl. 14).

9 Otvaranje uređaja po isteku potrebnog vremena pečenja (samo za kontaktni i položaj roštilja za graten).

10 Uklanjanje hrane.

Pomoću drvene ili plastične lopatice sklonite hranu sa aparata. Nemojte da koristite metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.

11 Ako želite da pečete dodatnu količinu hrane, pomoću komada kuhinjskog papira uklonite višak ulja sa ploča.

12 Sačekajte da se indikator temperature ugasi, a zatim stavite hranu na ploču ili ploče.

Vremena pripremanja

Na kraju priručnika, pronaći ćete tabelu za hranom koju možete pripremati na roštilju. Tabela pokazuje koju temperaturu treba izabrati, koliko dugo treba peći hranu i odgovarajući položaj roštilja. Vreme potrebno za prethodno zagrevanje uređaja nije uključeno u naznačeno vreme pečenja. Vreme pečenja i temperatura zavise od vrste hrane koja se priprema (npr. meso), njene debljine, temperature i od ličnog ukusa. Pogledajte i oznake na roštilju.

Napomena:Tokom procesa pečenja, indikator temperature se uključuje i povremeno isključuje. Ovo označava da roštilj prilagođava temperaturu pečenja podešenom položaju. Kada se ovo dogodi, nastavite sa pečenjem.

Saveti

- Malo pomažite hranu koju ćete peći puterom ili uljem. To će sprečiti pojavu dima usled viška putera ili ulja.
- Roštilj nije podesan za pečenje hrane koja je uvaljana u prezle.
- Kobasice imaju tendenciju da pucaju kada ih pečete. Da biste ovo sprečili, izbušite nekoliko rupica u njima pomoću viljuške.
- Da biste postigli najbolje rezultate, nemojte praviti suviše debele komade mesa (približno 1,5 cm).
- Pripremanjem svežeg mesa dobićete bolje rezultate nego pripremanjem smrznutog ili odmrznutog mesa.
- Kada pripremate sataj, piletinu, svinjetinu ili teletinu, prvo meso ispržite na visokoj temperaturi (položaj 5). Zatim postavite regulator temperature na jedan položaj niže i pecite hranu dok ne bude gotova.
- Roštilj možete koristiti i kao grejnu ploču koju kontroliše termostat i koji automatski održava posuđe na potrebnoj temperaturi. Postavite uređaj u položaj za zabave i podesite regulator temperature na položaj 2 ili 3. Prekrijte ploče roštilja aluminijumskom folijom tako da sjajna strana bude okrenuta nagore. (Sl. 15)
- Ako želite da odmrznete zaleđenu hranu, postavite uređaj u položaj za graten i umotajte hranu u aluminijumsku foliju. Podesite regulator temperature na položaj 1 ili 2. Vreme odmrzavanja zavisi od težine hrane.

Čišćenje

Nikada nemojte da koristite abrazivna sredstva i materijale za čišćenje jer će to oštetiti teflonsku oblogu ploča.

Aparat nikada ne uranjajte u vodu.

1 **Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.**

2 **Pre uklanjanja ploča, pomoću komada kuhinjskog papira uklonite višak ulja sa ploča.**

3 **Uklonite ploče roštilja (Sl. 16).**

Da biste uklonili ploče, pritisnite štipaljke na uređaju, a zatim izdignite ploče sa uređaja.

4 **Očistite ploče roštilja i fioke za masnoću mekanom tkaninom ili sunđerom u vrućoj vodi sa malo deterdženta ili u mašini za sudove (Sl. 17).**

Potopite na pet minuta ploče roštilja u vruću vodu sa malo deterdženta da biste uklonili naslage. Ovo omekšava ulepljenu hranu ili masnoću.

5 **Osušite ploče roštilja i ponovo ih namestite (Sl. 18).**

- Postavite uređaj u položaj roštilja za zabave.
- Zadnju ivicu ploča roštilja postavite na uređaj (1). Spustite ploče na uređaj i pritisnite ih nadole pod štipaljku (2).

6 **Zatvorite roštilj.**

7 **Spoljašnji deo aparata čistite vlažnom krpom.**

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 19).

Čuvanje

1 Obmotajte kabl za napajanje oko spremišta na nosaču uređaja. (Sl. 20)

2 Složite fioke za masnoću jednu u drugu i prikačite ih na kukicu za odlaganje pri dnu uređaja. (Sl. 21)

3 Aparat uvek odlažite na suvo i sigurno mesto u uspravnom položaju.

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi **www.philips.com** ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u vašoj zemlji (broj telefona ćete pronaći u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najuobičajenije probleme sa kojima se možete suočiti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem pomoću sledećih informacija, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u svojoj zemlji ili nam se obratite putem Interneta na www.philips.com.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Aparat ne radi.	Utikač nije ispravno uključen u zidnu utičnicu.	Pravilno uključite utikač u zidnu utičnicu.
	Utičnica u koju je aparat priključen nije pod naponom.	Proverite da li napajanje električnom energijom radi. Ako je u redu, proverite da li je utičnica pod naponom tako što ćete priključiti neki drugi uređaj.
	Kabl za napajanje je oštećen.	Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
Aparat se dimi.	Prvih nekoliko puta kada se upotrebi, aparat može da se dimi.	To je normalno. Nakon nekoliko upotreba, aparat će prestati da se dimi.
	Podešena temperatura roštilja je previsoka za hranu koja se peče.	Za odgovarajuće postavke temperature za različite vrste hrane, pogledajte tabelu na kraju priručnika.
	Na pločama roštilja stvrdnula se hrana ili masnoća.	Pažljivo očistite ploče roštilja nakon svake upotrebe.
Hrana nije dovoljno pečena.	Podesili ste prenisku temperaturu ili hranu niste dovoljno pekli.	Podesite višu temperaturu i/ili duže pecite hranu. Za odgovarajuće postavke temperature i vreme pečenja različitih vrsta hrane, pogledajte tabelu na kraju priručnika.
Hrana je suviše pečena.	Podesili ste previsoku temperaturu ili ste hranu suviše dugo pekli.	Podesite nižu temperaturu i/ili kraće pecite hranu. Za odgovarajuće postavke temperature i vreme pečenja različitih vrsta hrane, pogledajte tabelu na kraju priručnika.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Tokom pečenja na roštilju, masnoća i sokovi iz hrane kaplju na podlogu na koju je postavljen uređaj.	Niste postavili fioku/fioke za masnoću ispod odvodnog žleba/žlebova.	Postavite fioku/fioke za masnoću ispod odvodnog žleba/žlebova.
	Pekli ste hranu koja sadrži mnogo masnoće ili soka na roštilju postavljenom u horizontalni položaj bez nameštene fioke/fioka za masnoću ispod odvodnog žleba/žlebova.	Postavite fioku/fioke za masnoću ispod odvodnog žleba/žlebova.
Hrana (npr. sir) se lepi za gornju ploču roštilja.	Pripremali ste graten jela ili otvoreni tost, a uređaj je bio postavljen u kontaktni položaj.	Graten jela i otvoreni tost pripremajte samo kada je roštilj u položaju za graten.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис (Мал. 1)

A Розкладні ніжки
B Індикатор температури
C Система контролю температури
D Знімна пластина для грилю
E Затискач для фіксації пластини для грилю
F Ручки, що не нагріваються
G Жолобок для збирання жиру, соку
H Лоток для жиру (2 шт.)
I Гак для зберігання лотків для жиру
J Пристосування для шнура

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не занурюйте пристрій або шнур живлення у воду чи іншу рідину.

Попередження

- Перед тим, як приєднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у табличці характеристик, із напругою у мережі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Шнур живлення не повинен висіти над кутом столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.

Увага

- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Ставте пристрій на стійку і рівну поверхню, залишаючи достатньо місця навколо.
- Завжди попередньо нагрівайте пластини перед тим, як покласти між ними їжу.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні.
- Під час приготування на грилі жирного м'яса чи ковбасок, остерігайтеся розбризкування жиру.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Після використання завжди чистіть пристрій.
- Перед тим, як знімати пластини, чистити бутербродницю чи відкладати її на зберігання, дайте пристрою повністю охолонути.
- Ніколи не торкайтеся пластин гострими або абразивними предметами, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

- Після виймання пластин їх необхідно знову належно зібрати.
- Цей пристрій призначений виключно для звичайного побутового використання. Він не призначений для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, на фермах та в інших виробничих умовах. Він не призначений для використання клієнтами в готелях, мотелях, у готелях із комплексом послуг “ночівля і сніданок” та інших жилих середовищах.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під’єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
- Якщо пристрій використовується неналежним чином, для професійних або напівпрофесійних цілей, чи з порушенням вказівок цієї інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за можливі збитки.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Перед першим використанням

1 Вийміть втулку між пластинами для грилю та зніміть усі етикетки.

2 Витріть зовнішню частину пристрою вологою ганчіркою.

3 Ретельно почистіть пластини (див. розділ “Чищення”).

Примітка: Під час першого використання з пристрою може виходити дим. Це нормально.

Застосування пристрою

Використання в нахиленому та горизонтальному положеннях

- Поверхню грилю можна використовувати як в нахиленому положенні, так і в горизонтальному.
- Зазвичай гриль використовується в нахиленому положенні. У цьому положенні жир чи сік продуктів стікає з пластин у лоток або лотки для жиру.
- Пристрій обладнано розкладними ніжками. Розклавши ніжки, пластини можна поставити у горизонтальне положення. Таке положення підходить для приготування нежирних продуктів, наприклад, фруктів та овочів, які легко ковзають по пластинах, коли вони нахилені. Горизонтальне положення також можна використовувати для приготування страв з маринованих продуктів, щоб маринад не стікав з пластин. (Мал. 2)

Три положення грилю

- Контактне положення грилю (Мал. 3)

Це положення ідеально підходить для швидкого смаження продуктів з обох боків за високої температури (наприклад, біфштексів, гамбургерів тощо), а також для приготування гарячих бутербродів чи булочок.

Примітка: Обидві пластини для грилю контактують з їжею.

- Положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром (Мал. 4)

Це найкраще положення для смаження чи приготування продуктів, посипаних сиром. Воно також підходить для приготування різноманітних “відкритих” тостів, наприклад, з яйцем, помідорами, перцем та/чи кільцями цибулі з сиром.

Примітка: Верхня пластина для грилю не повинна торкатися їжі.

- Положення грилю для приготування їжі для пікніка (Мал. 5)

У такому положенні на великій поверхні грилю Health Grill можна готувати різні закуски, наприклад, шашлик, овочі, фрукти тощо.

1 Повністю розмотайте шнур з пристосування для шнура, що у шарнірах пристрою (Мал. 6).

2 **Гриль повинен бути закритий (Мал. 7).**

3 **Вставте штепсель у розетку на стіні.**

4 **Поверніть регулятор температури у положення температури, за якої слід готувати продукти на грилі. Див. таблицю в кінці буклету.**

◗ Індикатор температури засвічується, а, отже, гриль нагрівається.

Ніколи не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.

5 **Зачекайте, поки індикатор температури не згасне, тоді відкрийте гриль та викладіть продукти на пластину чи пластини.**

Обережно, пластини для грилю гарячі.

- Контактне положення грилю та положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром: привідкрийте гриль (Мал. 8).
- Положення грилю для приготування їжі для пікніка: привідкрийте гриль та підніміть верхню пластину для грилю до найвищого положення (1). Потім повністю відкрийте гриль (2) (Мал. 9).

6 **Якщо гриль перебуває у нахиленому положенні, помістіть лоток чи лотки для жиру під жолобок для збирання жиру чи соку.**

- Контактне положення грилю та положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром: помістіть один лоток для жиру під стік жолобка нижньої пластини для грилю (Мал. 10).
- Під час приготування продуктів, які містять багато жиру та соку, у горизонтальному положенні грилю, можливо, також потрібно буде помістити лоток/лотки для жиру, щоб жир чи сік не стікав на поверхню, де знаходиться гриль.
- Положення грилю для приготування їжі для пікніка: використовуйте обидва лотки для жиру. Помістіть лотки під стік жолобка для збирання жиру кожної пластини для грилю (Мал. 11).

7 **Покладіть продукти на пластину чи пластини для грилю (Мал. 12).**

Для отримання найкращих результатів кладіть продукти по середині пластини чи пластин. Час приготування залежить від виду продукту, його товщини та Вашого смаку. Рекомендований час приготування див. у таблиці в кінці буклету.

Примітка: Під час смаження індикатор температури час від часу засвічується і згасає. Це означає, що гриль налаштовує температуру приготування відповідно до встановленого положення.

- Контактне положення грилю: покладіть їжу посередині нижньої пластини для грилю.
- Положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром: покладіть їжу посередині нижньої пластини для грилю.
- Положення грилю для приготування їжі для пікніка: розкладіть їжу на верхній частині поверхні грилю. Час від часу перевертайте продукти дерев'яною чи пластиковою лопаткою.

8 **Закрийте гриль (лише для контактного положення грилю та положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром).**

- Контактне положення грилю: обережно опустіть верхню пластину на продукти. Верхня пластина знаходиться на їжі. Таким чином, їжа рівномірно підсмажується з обох боків (Мал. 13).
- Положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром: підніміть верхню пластину для грилю до найвищого положення (1), тоді поставте її горизонтально (2). Верхня пластина для грилю не повинна торкатися їжі (Мал. 14).

9 **Коли налаштований час закінчиться, відкрийте гриль (лише для контактного положення грилю та положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром).**

10 **Вийміть продукти.**

За допомогою дерев'яної чи пластикової лопатки вийміть продукти з пристрою. Не використовуйте металеве, гостре або абразивне кухонне приладдя.

11 **Щоб підсмажити нову порцію продуктів, витріть пластини від залишку олії паперовим рушником.**

12 **Перед тим, як вийняти їжу, зачекайте, поки індикатор температури не згасне.**

Час підсмажування на грилі

В кінці буклету подана таблиця зі списком продуктів, які можна готувати на цьому грилі. У таблиці вказано рекомендовану температуру і тривалість приготування на грилі та відповідне положення грилю. Вказаний час приготування не включає час, необхідний для попереднього нагрівання пристрою.
Час приготування і температура залежать від типу їжі, яка готується (наприклад, м'ясо), від товщини продуктів, їх температури, а також Вашого смаку. Див. також вказівки щодо приготування на грилі Health Grill.

Примітка: Під час смаження індикатор температури час від часу засвічується і згасає. Це означає, що гриль налаштовує температуру приготування відповідно до встановленого положення. Коли таке стається, можна просто продовжувати смаження.

Поради

- Перед смаженням трохи змастіть їжу маслом чи олією. Це запобігатиме пригорянню масла чи олії.
- Не використовуйте цей гриль для приготування продуктів із сухарями.
- Під час приготування на грилі ковбаски можуть тріскати. Для запобігання цього виделкою зробіть у них кілька отворів.
- Для отримання найкращих результатів готуйте не надто товсті шматки м'яса (прибл. 1,5 см).
- На грилі краще готувати свіже м'ясо, ніж заморожене або розморожене.
- Під час приготування шашлику, курятини, свинини або телятини, спочатку підсушіть м'ясо за високої температури (положення 5). Потім встановіть регулятор температури в нижче на рівень положення і смажте до повного приготування.
- Гриль можна також використовувати як пластину, яка регулюється за допомогою термореле і автоматично підтримує відповідну температуру страв. Поставте пристрій у положення приготування їжі для пікніка та налаштуйте регулятор температури у положення 2 чи 3. Обгорніть пластини для грилю алюмінієвою фольгою блискучою стороною назовні. (Мал. 15)
- Щоб розморозити заморожені продукти, поставте пристрій у положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром, і загорніть продукти в алюмінієву фольгу. Встановіть регулятор температури у положення 1 чи 2. Час розмороження залежить від ваги продуктів.

Чищення

Ніколи не використовуйте абразивні засоби чи матеріали для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття пластин.

Ніколи не промивайте пристрій водою.

1 **Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути.**

2 **Перед тим, як вийняти пластини для грилю, витріть їх від залишку олії паперовим рушником.**

3 **Вийміть пластини для грилю (Мал. 16).**

Щоб зняти пластини, натисніть на пристрої затискач для фіксації, тоді вийміть пластини з пристрою.

4 **Помийте пластини для грилю та лотки для жиру м'якою ганчіркою або губкою у гарячій воді із миючим засобом або у посудомийній машині (Мал. 17).**

Щоб видалити залишки їжі, замочіть пластини для грилю у гарячій воді із миючим засобом на п'ять хвилин. Це розщепить залишки смажених продуктів та жир.

5 **Висушіть пластини для грилю та знову встановіть їх (Мал. 18).**

- Поставте пристрій у положення для приготування їжі для пікніка.
- Помістіть на пристрій задній край пластин для грилю (1). Опустіть пластини на пристрій та потисніть їх донизу під затискач для фіксації (2).

6 **Закрийте гриль.**

7 **Зовнішню частину пристрою можна чистити вологою ганчіркою.**

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допомагаєте захистити довкілля (Мал. 19).

Зберігання

1 **Повністю розмотайте шнур з пристосування для шнура, що у шарнірах пристрою. (Мал. 20)**

2 **Зніміть лотки для жиру та прикріпіть їх на гак для зберігання на нижній частині пристрою. (Мал. 21)**

3 **Зберігайте пристрій у вертикальному положенні в безпечному та сухому місці.**

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips **www.philips.com** або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні (номер телефону можна знайти у гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

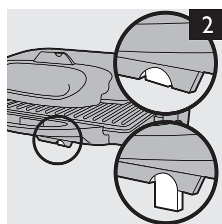
Усунення несправностей

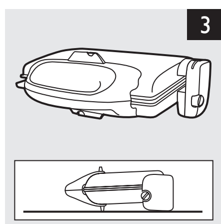
У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у Вашій країні або зв'яжіться з нами через Інтернет на www.philips.com.

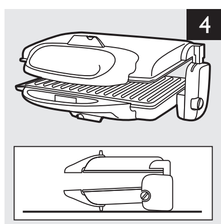
Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пристрій не працює.	Штепсель неправильно вставлено у розетку.	Вставте штепсель у розетку належним чином.

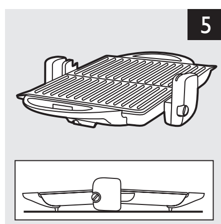
Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Можливо, не працює розетка, до якої приєднано пристрій.	Перевірте електропостачання. Якщо в мережі є напруга, увімкніть у цю розетку інший пристрій, щоб перевірити, чи вона працює.
	Шнур живлення пошкоджено.	Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
З пристрою виходить дим.	Під час перших разів використання пристрою з нього може виходити дим.	Це нормальне явище, яке припиниться після кількох разів використання пристрою.
	Для смаження продуктів вибрано надто високу температуру.	Рекомендоване значення температури приготування для різних видів продуктів див. у таблиці в кінці буклету.
	Шматки продуктів та жир залишилися на пластинах для грилю.	Щоразу після використання ретельно чистіть пластини для грилю.
Їжа недобре підсмажена.	Вибрана температура надто низька або страва смажилася недостатньо довго.	Встановіть вищу температуру і/чи смажте продукти впродовж довшого періоду часу. Рекомендоване значення температури та час приготування для різних видів продуктів див. у таблиці в кінці буклету.
Їжа занадто темна.	Вибрана температура надто висока або страва смажилася надто довго.	Встановіть нижчу температуру і/чи смажте продукти впродовж коротшого періоду часу. Рекомендоване значення температури та час приготування для різних видів продуктів див. у таблиці в кінці буклету.
Під час смаження жир або сік стікає на поверхню, на якій стоїть пристрій.	Лоток/лотки для жиру не знаходяться під стоком жолобка/жолобків для збирання жиру.	Поставте лоток/лотки для збирання під жолобком/жолобками для збирання жиру.
	Продукти, які містять багато жиру чи соку, приготовано на грилі з горизонтальним положенням без наявності лотка/лотків для жиру під жолобком/жолобками для збирання жиру чи соку.	Поставте лоток/лотки для збирання під жолобком/жолобками для збирання жиру.

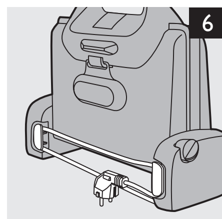
Проблема	Можлива причина	Вирішення
Шматки продуктів (наприклад, сиру) затримуються на верхній пластині для грилю.	Страви, посипані сиром, чи “відкриті” тости приготовано у контактному положенні грилю.	У положенні грилю для приготування продуктів, посипаних сиром, готуйте лише страви, посипані сиром та “відкриті” тости.

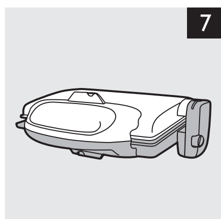

2


3

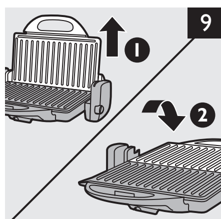

4

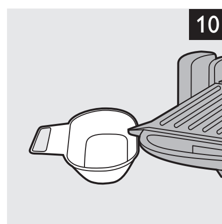

5

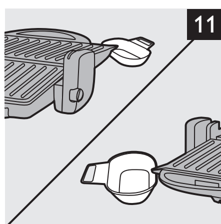

6

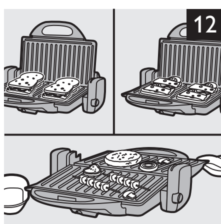

7

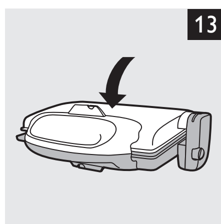

8

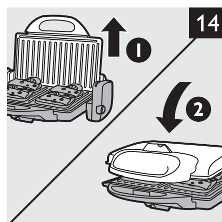

9
1
2

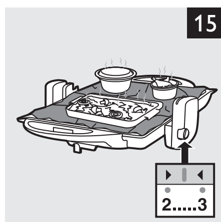

10

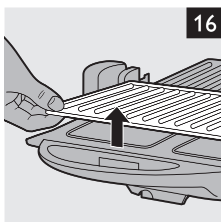

11


12

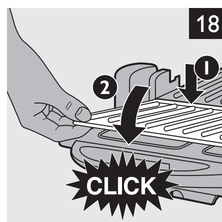

13

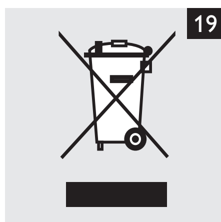

14
1
2

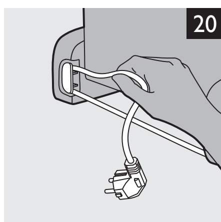

15
2.....3

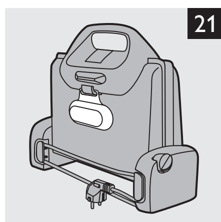

16


17

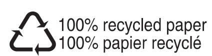

18
1
2
CLICK


19


20


21


PHILIPS


100% recycled paper
100% papier recyclé